Nr. 2/2008 Deutschland 1,95 € | Schweiz 3,80 sfr | Österreich, Italien 2,10 € | Benelux, Frankreich 2,10 €

Lisa SPEZIAL

Backen im Advent



73 himmlische Rezepte

- Buttergebäck, Makronen, Nuss- und Schokolade-Plätzchen
- Früchtekuchen und Stollen
- Muffins und Lebkuchen
- Torten mit Schoko, Nuss und Früchten

Aus Engelchens Backstube

Inhalt

GUT, DASS GENÜGEND ZEIT IST, ALL DIE KÖSTLICHKEITEN ZU PROBIEREN



4 **Einmal Teig rühren, unterschiedliche Plätzchen zaubern: Wir haben es mit dem Butterplätzchen-Abc und den Orangen-Praliné-Stangen ausprobiert**

41

Teigrezept von Oma, trendy Zubereitung von *LISA*: Die Mini-Muffins aus Lebkuchenteig kommen garantiert bei allen gut an





62 **Die Profis hüllen ihre Torten wieder gern in Marzipan. Wir greifen diesen Trend auf und zeigen ein Prachtexemplar, gefüllt mit feiner Fruchtsahne**

PLÄTZCHEN

LEBKUCHEN

KUCHEN

STOLLEN

MINIKUCHEN

TORTEN

TREND-DEKO



Zweierlei

Aus demselben Teig gezaubert: knuspriges Butterplätzchen-Abc und aromatische Orangen-Praliné-Stangen

Rezepte Seite 12



Fotos: StockFood/Eising (2), Food Photography

Davon bitte mehr!

Die Besten für den Teller





Monde

In Sichelform links die Kokos-Kipferln, vollmondrund die Cranberry-Erdnuss-Taler. Beide Plätzchensorten bleiben lange knusprig

Rezepte Seite 12

Gitter

Die Berner Haselnuss-Leckerli bekommen ein Zuckergussmuster, die Mandelstäbchen eine Karamellwolke als Verzierung

Rezepte Seite 12/13

Fotos: StockFood/Eising (2), Food Photography



Gefüllt

Die Favoriten aus Omas Backbuch bekommen durch Mascarpone und Schoko-Täfelchen mehr Raffinesse: Tiramisu-Sterne und Schoko-Minz-Taler

Rezepte Seite 13

Fotos: foodcentrale.com, Koellnflockenwerke, StockFood/Eising

Kekse mit zartem Schmelz

Das ist Verführung pur!





Fruchtig

Für alle, die gern Selbstgemachtes verschenken und wenig Back-Erfahrung haben: schnelle Schoko-Häufchen mit einem Mix aus Trockenfrüchten

Rezept Seite 14

Knusprig

Die Haselnuss-Spitzen mit Schokogeschmack kann man einige Wochen in gut schließenden Blechdosen aufbewahren. Am besten gleich ausprobieren!

Rezept Seite 14



Minirolle

Machen beim gemütlichen Adventskaffee garantiert Furore: Kokos-Schnecken aus Schokoteig mit Kokos-Frischkäse-Füllung

Rezept Seite 14

Fotos: foodcentrale.com, Jahreszeiten Verlag/Kramp & Gölling, StockFood/Brauner

Schokoraspel, Kakao- und Kaffeepulver machen die Plätzchen unserer Kindheit zum Erlebnis: Gut vorstellbar, dass sie aus Dornröschens Schlossküche kommen!

Unsere Lieblinge – süß und dunkel





Schokokern

Schwarzweiß-Gebäck der raffinierten Art: Die Rolle aus dunklem Teig wird einfach in einen Mantel aus hellem Teig gehüllt und in Scheiben geschnitten

Rezept Seite 14

Häubchen

Latte macchiato vom Backblech: Bei den Espresso-Kakao-Sternen sitzt aber als Häubchen obenauf nicht Milchschaum, sondern luftiger Espresso-Baiser

Rezept Seite 15



Überraschung

Zart schmelzende Schokocreme zwischen luftigem Biskuit, obenauf eine knackige Walnuss – Biskuit-Praliné-Plätzchen

Rezept Seite 15

Fotos: Jahreszeiten Verlag/Kowall, Ostmann, StockFood/Studio Adna

Für diese Plätzchen legt man sich gern ein wenig ins Zeug. Denn sie sehen einfach hinreißend aus – wie kleine Juwelen! Kein Wunder, dass alle große Augen machen

Naschwerk für den Adventskaffee





Taler

Mit leichtem Knacken zerspringt die Schokoglasur beim Hineinbeißen – diese Mandel-Schoko-Taler sind nach unserem Geschmack!

Rezept Seite 15

Trüffel

Die mit Weihnachtsgewürzen veredelten Kekse bekommen ein Krönchen aus Schoko-Nougat-Creme: feine Trüffel-Plätzchen

Rezept Seite 15


1


2


3


4

1 Butterplätzchen-Abc

ZUBEREITEN: 45 MIN. BACKEN: CA. 12 MIN. CA. 2 MONATE HALTBAR!

Zutaten für ca. 50 Stück

Für den Teig
- *150 g weiche Butter* • *80 g Puderzucker*
- *3–4 Tropfen Butter-Vanille-Aroma*
- *1 Prise Salz* • *220 g Mehl*

Für die Garnierung
- *1 Eigelb* • *2–3 EL Milch*
- *60 g Pinienkerne*
- *Puderzucker zum Bestäuben*

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180) vorheizen. Für den Teig weiche Butter mit Puderzucker, Butter-Vanille-Aroma und Salz verrühren. Mehl unterkneten. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 3 mm dünn ausrollen und mit Buchstabenausstechern Plätzchen ausstanzen.

2. Buchstaben auf mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen. Eigelb und Milch verquirlen, die Plätzchen damit bestreichen. Mit Pinienkernen belegen. Im Ofen in je ca. 12 Min. backen. Herausnehmen, abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Pro Stück ca. 54 kcal

BACK-TIPP

Aus eins mach zwei:
Wer gleich die doppelte Teigmenge der Butterplätzchen zubereitet, kann fix auch noch die Orangen-Praliné-Stangen zaubern. Beide schmecken nicht nur unglaublich lecker, sondern sind besonders dekorativ in Form gebracht. Die Buchstaben-Ausstechformen für das Abc-Gebäck gibt es in Haushaltfachgeschäften einzeln in der Größe von ca. 6,5 cm oder als Alphabet-Set in der Dose mit entweder 2,5 cm oder 3,5 cm Größe.

2 Orangen-Praliné-Stangen

ZUBEREITEN: 30 MIN. BACKEN: CA. 14 MIN. AUSKÜHLEN: CA. 60 MIN. CA. 1 MONAT HALTBAR!

Zutaten für ca. 60 Stück

Für den Teig
- *150 g weiche Butter*
- *80 g Puderzucker*
- *3–4 Tropfen Butter-Vanille-Aroma*
- *1 Prise Salz* • *220 g Mehl*

Für die Garnierung
- *100 g Zartbitterkuvertüre*
- *150 g Vollmilchkuvertüre*
- *1 EL Butter* • *60 g Pinienkerne*
- *25 g gehackte Pistazien*
- *150 g gewürfeltes Orangeat*

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180) vorheizen. Butter mit Puderzucker, Butter-Vanille-Aroma und Salz verrühren. Das Mehl unterarbeiten. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 5 mm dünn zu einem Rechteck ausrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und 12–14 Min. backen. Herausnehmen, auskühlen lassen.

2. Zartbitter- und Vollmilchkuvertüre grob hacken, mit 1 EL Butter in eine Metallschüssel geben und über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Pinienkerne, Pistazien und Orangeat unter die Kuvertüre ziehen. Sobald die Masse beginnt, fest zu werden, diese auf den Teig streichen. Danach erstarren lassen und in 1,5x5 cm große Streifen schneiden.

Pro Stück ca. 75 kcal

3 Kokos-Kipferln

ZUBEREITEN: 50 MIN. KÜHLEN: CA. 2 STD. BACKEN: CA. 12 MIN. CA. 3 MONATE HALTBAR!

Zutaten für ca. 50 Stück

Für den Teig
- *60 g Kokosraspeln*
- *200 g kalte Butter*
- *75 g Puderzucker*
- *1 Prise Salz*
- *abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone*
- *Mark von 2 Vanilleschoten*
- *225 g Mehl*

Für die Garnierung
- *3 EL Puderzucker*
- *3 EL Kokosraspeln*

ZUBEREITUNG

1. Kokosraspeln in einer Pfanne ohne Fettzugabe leicht anrösten, dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Butter klein schneiden, dann mit Puderzucker, Salz, Zitronenschale, Vanillemark, Mehl und Kokosraspeln rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zu 3 Rollen von etwa ø 3 cm drehen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

2. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160) vorheizen. Von den Teigrollen jeweils 1 cm dicke Scheiben abschneiden und diese zu Hörnchen formen. Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen und im Ofen auf der mittleren Schiene in je 10–12 Min. hellbraun backen.

3. Zum Garnieren Puderzucker auf einen Teller sieben. Kokosraspeln dazugeben und beides mischen. Kipferln vom Blech nehmen und noch warm in der Puderzucker-Kokos-Mischung wälzen. Auf ein Kuchengitter setzen und abkühlen lassen.

Pro Stück ca. 65 kcal

4 Cranberry-Erdnuss-Taler

ZUBEREITEN: 30 MIN. BACKEN: CA. 12 MIN. CA. 3 MONATE HALTBAR!

Zutaten für ca. 20 Stück

Für den Teig
- *50 g getrocknete Cranberrys*
- *100 g weiche Butter*
- *80 g Zucker*
- *50 g brauner Zucker*
- *1 Pck. Vanillezucker*
- *1 Ei (Größe L)*
- *175 g Mehl*
- *1 TL Backpulver*
- *75 g grob gehackte Erdnusskerne*

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Cranberrys hacken. Butter mit Zucker, braunem Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Das Ei kräftig unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und nur kurz unterrühren. Cranberrys und Erdnüsse unter den Teig heben.

2. Von dem Teig mit Hilfe eines Teelöffels Häufchen auf die Bleche setzen, dabei zwischen den Plätzchen und auch zum Blechrand hin etwa 5 cm Abstand lassen. Die Taler im Backofen 10–12 Min. backen, bis sie goldbraun sind. Herausnehmen, auf dem Blech noch ca. 5 Min. abkühlen lassen. Dann mit einem Pfannenwender abheben und auf einem Kuchengitter vollkommen auskühlen lassen.

Pro Stück ca. 127 kcal

5 Berner Haselnuss-Leckerli

ZUBEREITEN: 20 MIN. KÜHLEN: CA. 2 STD. BACKEN: CA. 8 MIN. CA. 3 MONATE HALTBAR!

Zutaten für ca. 80 Stück

Für den Teig
- *300 g gemahlene Haselnüsse*
- *200 g gemahlene Mandeln*
- *je 50 g Orangeat und Zitronat, beides fein gehackt*
- *300 g Zucker*
- *3 Eiweiß*
- *2 EL Slibowitz (Pflaumenbranntwein), ersatzweise Obstschnaps oder Rum*

Für die Glasur
- *10 EL Puderzucker*
- *1–2 EL Slibowitz oder Zitronensaft*

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Haselnüsse mit Mandeln, Orangeat und Zitronat, Zucker, Eiweiß sowie Slibowitz zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 2 Std. kühlen.

Foto: StockFood/Rynio









2. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180) vorheizen. Den Teig zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie ca. 7 mm dick ausrollen. Die Folie vorsichtig ablösen und die Teigplatten mit einem gezackten Teigrädchen in 2x4 cm große Rechtecke ausradeln. Mit kleinem Abstand auf mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen und im Ofen 6–8 Min. backen.

3. Für die Glasur Puderzucker mit Slibowitz oder Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. In ein Spritztütchen füllen und die noch heißen Plätzchen gitterförmig damit verzieren. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Pro Stück ca. 64 kcal

BACK-TIPP

Das hübsche Gitter auf den Leckerli gelingt mit einem selbstgedrehten Papiertütchen aus Butterbrot- oder Backpapier ganz einfach: rechteckiges Papierstück (9x18 cm) zur „Schultüte" drehen, so dass nur noch eine kleine Öffnung an der Spitze bleibt. Die Tüte mit transparenten Klebestreifen zusammenkleben. Glasur einfüllen und in dünnen Linien über die Plätzchen ziehen. Oder Glasur in einen kleinen Gefrierbeutel geben und eine Ecke in Liniengröße abschneiden. Beim Verzieren von oben nach unten arbeiten. Erst die langen Streifen, dann die kurzen ziehen.



6 Mandelstäbchen

ZUBEREITEN: 40 MIN.
KÜHLEN: CA. 2 STD.
BACKEN: CA. 30 MIN.
CA. 3 MONATE HALTBAR!

Zutaten für ca. 40 Stück

Für den Teig
- *120 g Zucker*
- *30 g Orangeat*
- *250 g gemahlene Mandeln*
- *25 g Mehl* • *2 Eiweiß*
- *2 TL Puderzucker*
- *1 1/2 TL Backpulver*

Außerdem
- *50 g Speisestärke*
- *100 g Puderzucker*

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig den Zucker mit 40 ml Wasser in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und 2 Min. zu einem Sirup kochen lassen, anschließend abkühlen lassen.

2. Orangeat und Mandeln im Universalzerkleinerer oder in der elektrischen Mandelmühle fein mahlen. Beides mit Mehl zum Sirup geben und zu einem klebrig-krümeligen Teig verarbeiten. Eiweiß steif schlagen, danach den Puderzucker darübersieben und weiterschlagen, bis das Baiser Spitzen zieht. Den Teig und das Backpulver unter das Baiser heben. Abgedeckt 2 Std. kühl stellen.

3. Den Backofen auf 110 Grad (Umluft 90) vorheizen. Speisestärke und Puderzucker mischen, auf eine Arbeitsfläche sieben. Den Teig darauf zu 6x2 cm dicken Streifen formen. Dabei etwas Stärke-Zucker-Mix einarbeiten. Anschließend quer in 1 cm breite Stäbchen schneiden. Auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Mit Rest Stärke-Zucker-Mix bestäuben. Im Ofen je 30 Min. backen.

4. Nach Wunsch 4 EL Zucker in einer Pfanne karamellisieren, 40 Mandeln kurz darin wenden und mit einer Zange auf die Plätzchen setzen. Übriges Karamell mit einer Gabel über die Mandeln ziehen.

Pro Stück ca. 68 kcal

7 Tiramisu-Sterne

ZUBEREITEN: 60 MIN. KÜHLEN: CA. 2 STD. BACKEN: CA. 9 MIN.
CA. 3 WOCHEN HALTBAR!

Zutaten für ca. 35 Stück

Für den Teig
- *100 g Mokka-Schokolade*
- *200 g weiche Butter* • *100 g Zucker*
- *1 Eigelb* • *2 EL Weinbrand*
- *300 g Mehl*

Außerdem
- *100 g weiße Kuvertüre*
- *100 g Butter* • *120 g Puderzucker*
- *2 EL Mascarpone (ital. Frischkäse)*
- *20 g Kakaopulver*

ZUBEREITUNG

1. Schokolade schmelzen, abkühlen lassen. Schokolade, Butter, Zucker, Eigelb, Weinbrand, Mehl verkneten. In Folie wickeln, 60 Min. kühlen.

2. Den Ofen auf 175 Grad (Umluft 155) vorheizen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 2 mm dünn ausrollen. 70 Sterne ausstechen. Auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und im Ofen ca. 9 Min. backen.

3. Weiße Kuvertüre schmelzen, abkühlen lassen. Butter und 100 g Puderzucker cremig rühren. Mascarpone sowie Kuvertüre unterrühren. 60 Min. kühlen. Die Hälfte der Sterne mit der hellen Füllung bestreichen und die restlichen Sterne daraufsetzen. Mit übrigem Puderzucker und Kakaopulver bestäuben.

Pro Stück ca. 155 kcal

BACK-TIPP

Zum Schmelzen von Schokolade oder Kuvertüre braucht es nur eine Metallschüssel sowie einen etwas größeren Topf mit heißem Wasser, in den die Schüssel gehängt werden kann. Sie sollte schwimmen und nicht direkt auf dem Topfboden stehen. Schokolade oder Kuvertüre zuvor grob zerkleinern, in die Schüssel geben. Diese ins heiße Wasserbad hängen und die Schokolade unter Rühren verflüssigen. Dabei nicht höher als 36 Grad erhitzen. Es darf kein Wasser hineinkommen, sonst gibt's Klumpen.

8 Schoko-Minz-Taler

ZUBEREITEN: 45 MIN.
KÜHLEN: CA. 60 MIN.
BACKEN: CA. 6 MIN.
CA. 4 WOCHEN HALTBAR!

Zutaten für ca. 30 Stück

Für den Teig
- *100 g Mokka-Schokolade*
- *200 g Butter*
- *100 g Zucker*
- *1 Eigelb* • *2 EL Weinbrand*
- *300 g Mehl*
- *30 Schoko-Minz-Täfelchen*
- *2 EL Puderzucker*

ZUBEREITUNG

1. Die Mokka-Schokolade schmelzen und abkühlen lassen. Danach diese flüssige Schokolade mit Butter, Zucker, Eigelb, Weinbrand und Mehl verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 60 Min. in den Kühlschrank stellen.

2. Den Backofen auf 175 Grad (Umluft 155) vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dünn ausrollen. 30 Taler (Ausstecher: Linzer Außenring ca. ø 5 cm) und 30 gleich große Kringel (Ausstecher: Welser Ringerl) ausstanzen. Die Plätzchen auf mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen und in je ca. 6 Min. backen.

3. Die Plätzchen aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und noch lauwarm je 1 Minz-Täfelchen auf die Taler legen. Danach mit je einem Kringel bedecken und diese leicht andrücken. Mit Puderzucker bestäuben.

Pro Stück ca. 138 kcal


9


10


11


12

9 Schoko-Häufchen

ZUBEREITEN: 40 MIN. EINWEICHEN: CA. 60 MIN. BACKEN: CA. 8 MIN. CA. 2 MONATE HALTBAR!

Zutaten für ca. 40 Stück

Für den Teig
- *100 g gemischte Trockenfrüchte (z. B. Aprikosen, Rosinen, Pflaumen, Ananas, Mango, Papaya)*
- *5 EL Apfelsaft*
- *5 EL Haferflocken (z. B. „Echte Kernige" von Kölln)*
- *50 g Mandelstifte*
- *1 TL brauner Zucker*
- *1 Bio-Zitrone*
- *1 Eigelb (Größe M)*
- *2 EL Honig*
- *1 Prise Salz*
- *50 g gemahlene Mandeln*
- *100 g Vollmilchkuvertüre*
- *20 g Puderzucker*

ZUBEREITUNG

1. Trockenfrüchte in kleine Würfel schneiden und mindestens 60 Min. im Apfelsaft einweichen. Haferflocken sowie Mandelstifte mit Zucker in eine Pfanne geben und bei kleiner Hitze unter Rühren rösten. Auf einen Teller geben und abkühlen lassen.

2. Zitrone heiß waschen und trockentupfen. Erst die Schale abreiben, dann den Saft auspressen. Eigelb mit Honig, Salz, Zitronensaft und -schale verrühren. Die angeröstete Masse sowie die gemahlenen Mandeln und die eingeweichten Trockenfrüchte samt Apfelsaft untermischen.

3. Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160) vorheizen. Mit zwei Teelöffeln Häufchen auf mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen. Auf der mittleren Schiene in den Ofen schieben und je 6–8 Min. backen.

4. Plätzchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Kuvertüre schmelzen. Erkaltete Plätzchen auf der Unterseite mit Kuvertüre bestreichen, vollständig trocknen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Pro Stück ca. 48 kcal

10 Haselnuss-Spitzen

ZUBEREITEN: 45 MIN. BACKEN: CA. 30 MIN. CA. 2 MONATE HALTBAR!

Zutaten für ca. 24 Stück

Für die Masse
- *50 g Zartbitterkuvertüre*
- *3 Eiweiß (von Eiern der Größe M)*
- *1 Prise Salz* • *125 g Zucker*
- *150 g gemahlene Haselnüsse*
- *1/2 TL Zimtpulver*
- *3 eckige Backoblaten (rechteckige Form, ca. 12 x 20 cm)*

ZUBEREITUNG

1. Die Kuvertüre in Stückchen schneiden und in einem elektrischen Universal-Zerkleinerer fein reiben.

2. Das Eiweiß mit Salz steif schlagen, danach den Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis das Baiser glänzt und Spitzen zieht. Anschließend geriebene Kuvertüre, gem. Nüsse und Zimtpulver darüberstreuen und locker mit einem Teigspatel unterheben. Dabei nicht stark rühren.

3. Den Ofen auf 160 Grad (ohne Umluft) vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen, die Oblaten darauf verteilen und mit der Plätzchenmasse bestreichen. Im heißen Ofen 25–30 Min. backen.

4. Herausnehmen, die Gebäckränder sofort nach dem Backen begradigen und das Gebäck in Dreiecke schneiden. Dazu die Platten zuerst einmal in der Mitte halbieren, dann jedes entstandene Quadrat diagonal durchschneiden und zum Schluss jedes Dreieck noch einmal in der Mitte halbieren.

Pro Stück ca. 75 kcal

BACK-TIPP

Die Oblaten sind als 10er-Pack erhältlich. Um alle zu verbrauchen, die Zutaten für den Teig nicht einfach erhöhen, sondern diesen lieber genau nach Rezept dreimal zubereiten.

11 Kokos-Schnecken

ZUBEREITEN: 40 MIN. KÜHLEN: CA. 10 STD. BACKEN: CA. 8 MIN. CA. 3 WOCHEN HALTBAR!

Zutaten für ca. 70 Stück

Für den Teig
- *220 g Mehl* • *25 g Kakao*
- *150 g Zucker* • *1 Ei*
- *120 g Butter*
- *1 EL Milch* • *1/2 TL Natron*

Für die Füllung
- *100 g Doppelrahmfrischkäse*
- *60 g Zucker* • *1 Pck. Vanillezucker*
- *60 g weiche Butter*
- *75 g Kokosraspel*
- *50 g gehackte Haselnüsse*

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten für den Teig rasch mit den Händen verkneten und abgedeckt 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

2. Die Zutaten für die Füllung verrühren, kalt stellen. Den Teig zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel zu einem Rechteck (20 x 30 cm) ausrollen. Die Füllung auf dem Teig gleichmäßig glattstreichen, aufrollen. Abgedeckt über Nacht kühlen.

3. Den Ofen auf 190 Grad (Umluft 170) vorheizen. Die Teigrolle in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Schnecken auf mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen und ca. 8 Min. im Ofen backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Pro Stück ca. 60 kcal

12 Schwarz-weiß-Gebäck

ZUBEREITEN: 40 MIN., KÜHLEN: CA. 3–4 STD., BACKEN: 10–12 MIN., CA. 3 MONATE HALTBAR!

Zutaten für ca. 60 Stück

Für den Teig
- *300 g Mehl* • *1 Ei*
- *1 Prise Salz* • *150 g Zucker*
- *1 Pck. Vanillezucker*
- *200 g kalte Butter*
- *2 EL Kakaopulver*
- *evtl. 2 EL Milch*

ZUBEREITUNG

1. Das Mehl auf eine Arbeitsfläche häufen, eine Mulde eindrücken. Ei und Salz hineingeben. Zucker sowie Vanillezucker darüberstreuen und die Butter in kleinen Stückchen an den Mehlrand setzen. Alles rasch mit kalten Händen glatt verkneten. Den Mürbeteig halbieren.

2. Eine Hälfte mit dem Kakaopulver und evtl. Milch gleichmäßig verkneten. Helle und dunkle Teighälften nochmals in zwei Portionen teilen, zu Kugeln formen und 2 Std. kühlen.

3. Den dunklen Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu Rollen von 2 cm Durchmesser formen. Den hellen Teig ca. 4 mm dick ausrollen und in ca. 6,5 cm breite Streifen schneiden. Die dunklen Rollen auf die hellen Streifen legen und diese mit dem hellen Teig umwickeln. Die Nahtstreifen zusammendrücken. Die Rollen in 20 cm lange Stücke teilen, mit Frischhaltefolie abdecken und 1–2 Std. kühl stellen.

4. Den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180) vorheizen. Die Mürbeteigrollen in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Plätzchen auf mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen. Im heißen Ofen 10–12 Min. backen. Herausnehmen und gut auskühlen lassen. Plätzchen in eine Blechdose geben, dabei jede Lage mit Butterbrotpapier trennen.

Pro Stück ca. 55 kcal

BACK-TIPP

Um die Kühlzeit in Arbeitsschritt 3 abzukürzen, die Rollen etwa 30–45 Minuten auf einer Platte mit Frischhaltefolie abgedeckt in den Tiefkühler stellen. Die fertigen, abgekühlten Plätzchen mit etwas Eiweiß oder Milch bestreichen und anschließend in Haushaltszucker oder in Hagelzucker wenden. Sieht hübsch aus und schmeckt lecker.


13


14


15


16

13 Espresso-Kakao-Sterne

ZUBEREITEN: 60 MIN. KÜHLEN: CA. 30 MIN. BACKEN: CA. 12 MIN. CA. 1 MONAT HALTBAR!

Zutaten für ca. 50 Stück

Für den Mürbeteig
- *250 g Mehl*
- *100 g brauner Zucker*
- *2 Pck. Vanillezucker*
- *30 g Vollmilchschokoladenraspel*
- *2 g lösliches Espressopulver*
- *2 TL Kakaopulver*
- *1 Ei (Größe S)* • *125 g Butter*
- *2 TL Pfefferminzlikör*

Für das Baiser und die Garnierung
- *1 Eiweiß (Größe L)*
- *60 g feiner Zucker*
- *2 g lösliches Espressopulver*
- *Kakaopulver zum Bestäuben*

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Mehl, brauner Zucker, Vanillezucker, Schokoraspel, Espresso- und Kakaopulver in einer Schüssel mischen. Ei, Butter in Stücken und Likör zufügen. Alle Zutaten erst mit einem Messer kurz durchhacken, so dass trockene Krümel entstehen. Danach alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
2. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und Sterne (ø 4 cm) ausstechen. Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen. Eiweiß in einem kleinen hohen Rührbecher steif schlagen. Danach unter Rühren Zucker und Espressopulver einrieseln lassen und weiterschlagen, bis das Baiser glänzt und feine Spitzen zieht.
3. Den Ofen auf 175 Grad (ohne Umluft) vorheizen. Baiser in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle füllen und auf jeden Stern kleine Tupfen spritzen. Im Ofen 10–12 Min. backen. Espresso-Kakao-Sterne aus dem Ofen nehmen, anschließend auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Kalt mit einem Hauch Kakaopulver bestäuben.

Pro Stück ca. 56 kcal

14 Biskuit-Praliné-Plätzchen

ZUBEREITEN: 50 MIN. KÜHLEN: CA. 2 STD. BACKEN: CA. 12 MIN. CA. 3 WOCHEN HALTBAR!

Zutaten für ca. 30 Stück

Für den Teig
- *100 g dunkle Schokolade (70 %)*
- *20 g Butter*
- *150 ml Sahne*
- *3 Eier (Größe M)*
- *90 g brauner Zucker*
- *1 Pck. Vanillezucker*
- *100 g Mehl*
- *100 g Speisestärke*
- *200 g Walnüsse*
- *1 EL Orangenlikör*
- *1 TL Kakaopulver*

ZUBEREITUNG

1. Die dunkle Schokolade grob zerkleinern. Schokoladenstücke, Butter und Sahne in einem Topf aufkochen. Dann in eine Schüssel umfüllen und 2 Std. kalt stellen.
2. Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160) vorheizen. Eier mit braunem Zucker und Vanillezucker dick weißschaumig schlagen. Mehl und Speisestärke mischen, darübersieben und locker unterheben.
3. Die Masse mit zwei Teelöffeln auf mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen, dabei etwas Abstand lassen. Auf die Hälfte der Plätzchen eine Walnusshälfte legen. Etwa 12 Min. im Ofen backen. Herausnehmen, auskühlen lassen.
4. Die restlichen Walnüsse hacken. Kalte Schokoladenmasse mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig aufschlagen. Dann die gehackten Walnüsse und den Orangenlikör unterrühren. Die Plätzchen ohne Nuss mit der Creme bestreichen und je einen Nussdeckel daraufsetzen. Mit etwas Kakaopulver bestäuben. Die Biskuit-Praliné-Plätzchen am besten kühl und trocken in einer Gebäckdose aufbewahren.

Pro Stück ca. 126 kcal

15 Mandel-Schoko-Taler

ZUBEREITEN: 40 MIN. KÜHLEN: CA. 30 MIN. BACKEN: CA. 13 MIN. CA. 6–8 WOCHEN HALTBAR!

Zutaten für ca. 40 Stück

Für den Teig
- *300 g Mehl*
- *1 Ei* • *100 g Zucker*
- *1 Pck. Vanillezucker*
- *abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone*
- *200 g kalte Butter*

Für die Garnierung
- *80 g gehobelte Mandeln*
- *ca. 200 g Schokoglasur*

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Mehl auf eine Arbeitsfläche häufen und eine Mulde eindrücken. Das Ei hineingleiten lassen. Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale darüberstreuen. Die Butter in Stückchen an den Mehlrand setzen. Alles mit einem großen Messer zu Bröseln hacken. Danach die Brösel rasch mit kalten Händen zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
2. Den Ofen auf 190 Grad (Umluft 170) vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche erst etwas flach drücken, dann 3–4 mm dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (ø 6 cm) Plätzchen ausstanzen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und im heißen Ofen ca. 13 Min. backen. Herausnehmen, noch heiß mit einer Palette auf ein Kuchengitter setzen und vollständig auskühlen lassen.
3. Für die Garnierung die gehobelten Mandeln in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett anrösten. Auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Die Schokoglasur schmelzen und die Plätzchen damit bepinseln. Sofort mit den Mandelblättchen bestreuen und die Glasur trocknen lassen. Danach die Plätzchen in eine Gebäckdose geben und an einem kühlen Ort aufbewahren.

Pro Stück ca. 105 kcal

16 Trüffel-Plätzchen

ZUBEREITEN: 60 MIN. KÜHLEN: CA. 1 1/2 STD. BACKEN: CA. 12 MIN. CA. 3 WOCHEN HALTBAR!

Zutaten für ca. 25 Stück

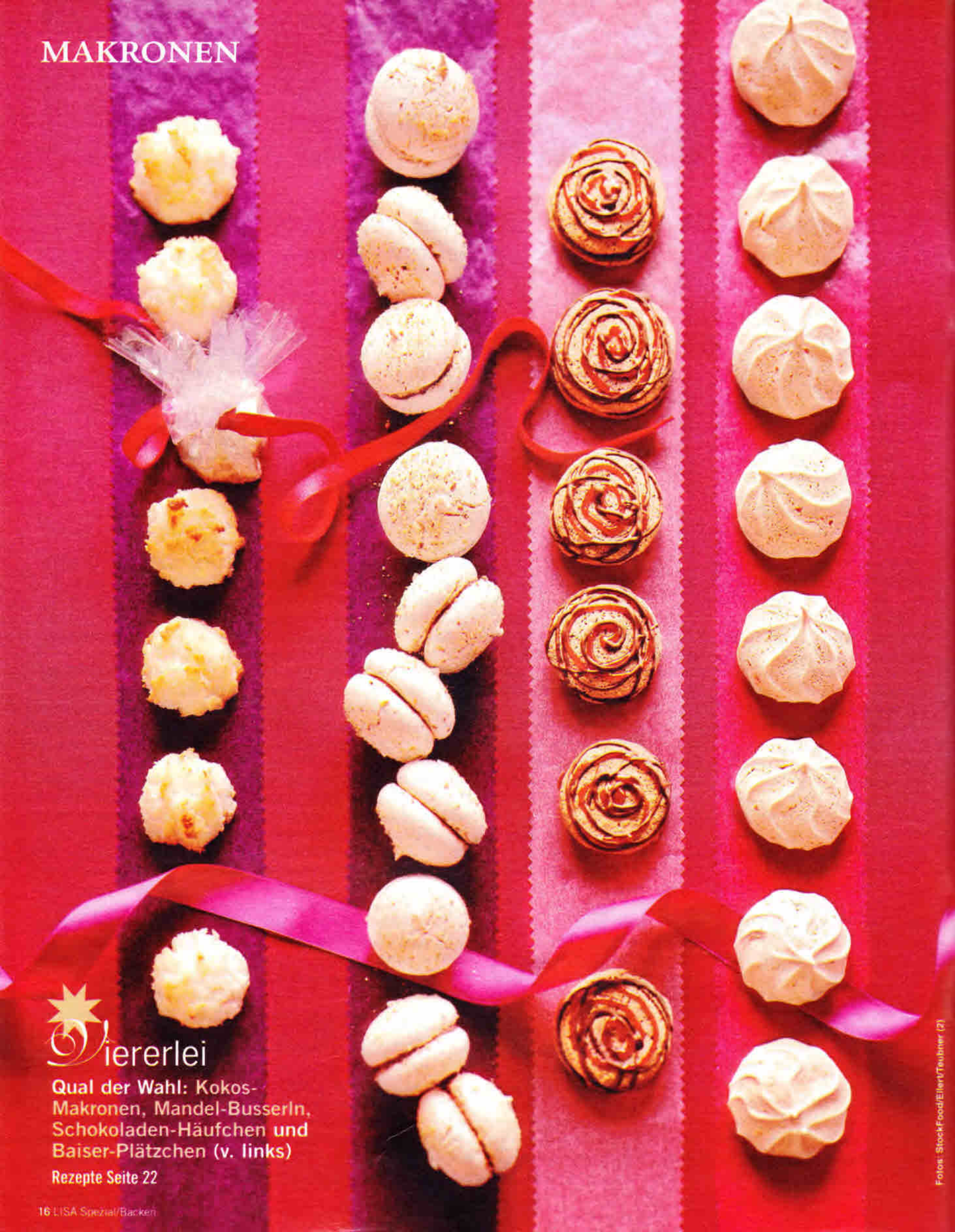
Für den Teig
- *100 g gemahlene Haselnüsse*
- *Mark 1 Bourbon-Vanille (z. B. Ostmann)*
- *125 g Dinkelmehl* • *125 g Butter*
- *75 g brauner Zucker* • *1 Eigelb*
- *je 1 TL Zimt, Ingwer, Anis, gemahlen*
- *1 EL Kaffeelikör*

Für die Füllung
- *200 g Nussnougat*
- *100 g Zartbitterschokolade*
- *5 EL Sahne*
- *200 g dunkle Kuchenglasur*
- *10 g kandierte Veilchen zum Verzieren*

ZUBEREITUNG

1. Die gemahlenen Nüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten, abkühlen lassen. Nüsse, Vanillemark und die übrigen Teigzutaten erst mit den Knethaken des Mixers, dann mit den Händen glatt verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 60 Min. kühlen.
2. Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160) vorheizen. Für die Füllung Nougat und Schokolade grob hacken. Nougat-Schokoladenmasse mit Sahne in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Herausnehmen, erkalten lassen. Danach mit den Schneebesen des Mixers schaumig schlagen.
3. Den Teig portionsweise zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel 4 mm dick ausrollen. 25 runde Taler ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. 10–12 Min. backen. Herausnehmen, auskühlen lassen.
4. Die Füllung mittels Spritzbeutel und kleiner Sterntülle auf die Plätzchen spritzen. Kuchenglasur schmelzen, etwas abkühlen und über die Trüffelmasse träufeln. Mit Veilchenstücken garnieren. Die Masse fest werden lassen. Kühl lagern.

Pro Stück ca. 187 kcal



Viererlei

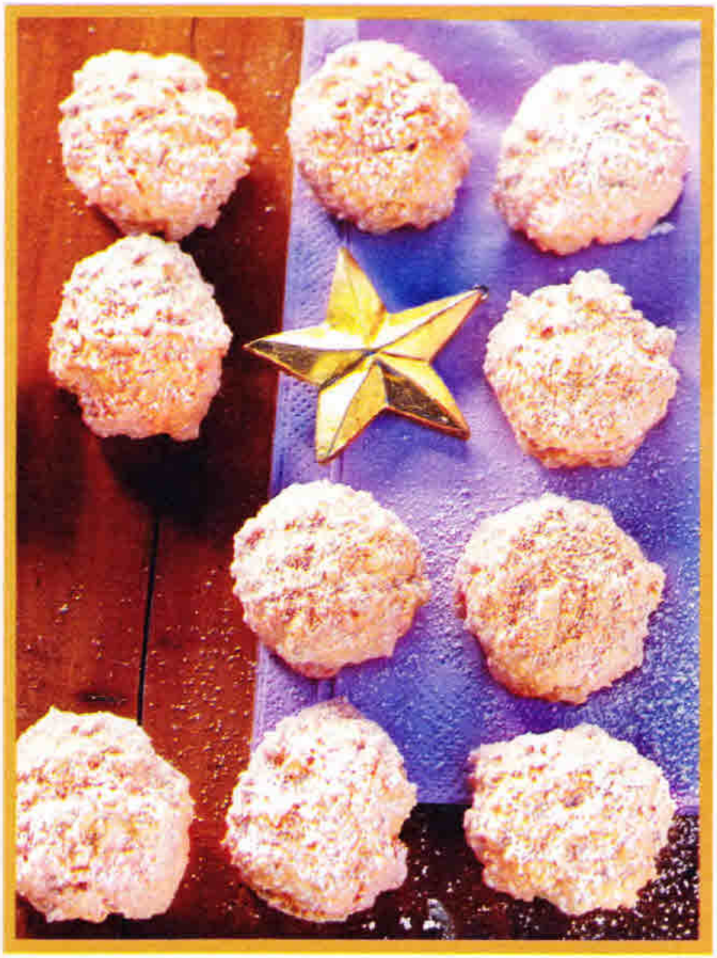
Qual der Wahl: Kokos-Makronen, Mandel-Busserln, Schokoladen-Häufchen **und** Baiser-Plätzchen **(v. links)**

Rezepte Seite 22

Fotos: StockFood/Ellert/Teubner (2)

Zart wie ein Kuss

Luftiges Baiser-Gebäck





Farbig

Sauerkirschsirup und ein paar Tropfen Speisefarbe sorgen bei den Kirsch-Makronen für Geschmack und leicht rote Bäckchen

Rezept Seite 22/23

Schräg

Besonderer Pfiff für die mit Kirschgelee gefüllten Espresso-Stäbchen: einfach mal schräg in die dunkle Schokoglasur tauchen …

Rezept Seite 23

Vielfalt

Sesam-Pistazien-Kringel, Haselnuss-Monde, Mandel-Johannisbeer-Plätzchen, Mandel-Happen und Walnuss-Quitten-Taler – ein Plätzchen köstlicher als das andere

Rezepte Seiten 23/24



Mit knackigen Kernen
Knabbereien vom Feinsten





Miniwürfel

Zwischen hauchdünnem Blätterteig sitzt eine reichhaltige Nussmasse. Zum Schluss wird die Baklava mit heißem Sirup übergossen!

Rezept Seite 24

Evergreen

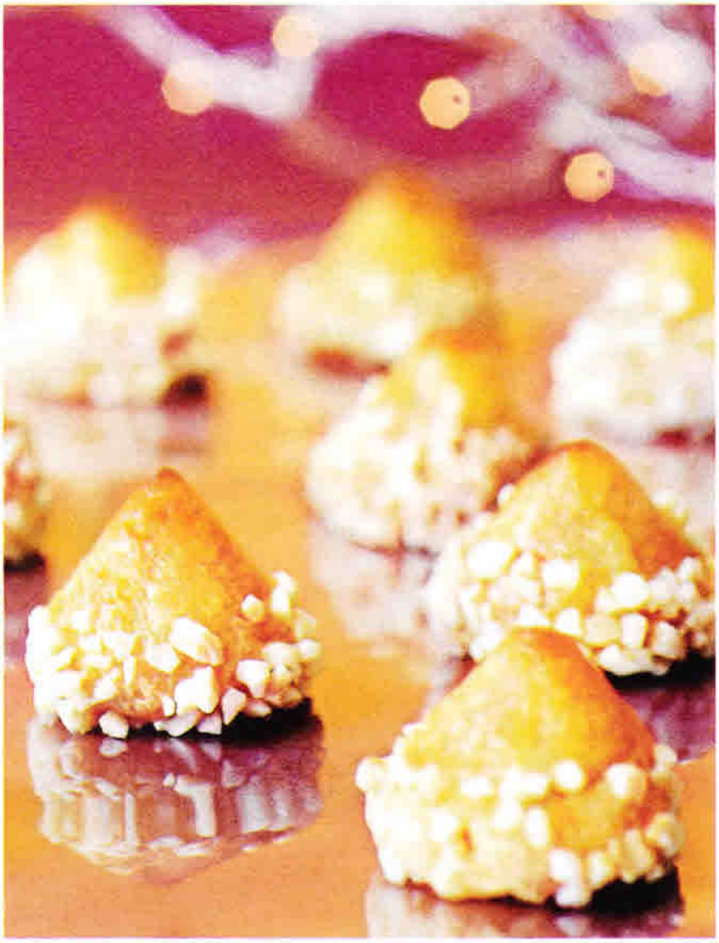
Zimt und brauner Zucker geben dem Haselnuss-Spekulatius die schöne Farbe. Dünn ausgerollt ein knuspriges Vergnügen

Rezept Seite 24

Wie vom Himmel

Kleine Schmuckstücke





Eiskristalle

Entzückend, die Schoko-Marzipan-Plätzchen mit aufgetupften Eiskristallen aus Zuckerguss. Innendrin steckt eine Amarenakirsche

Rezept Seite 25

Hagelkörner

Die Marzipan-Ananas-Spitzen machen allen Genießern richtig gute Laune – auch wenn's hier gehackte Mandeln gehagelt hat

Rezept Seite 25



Pulverschnee

Beim Backen dieser Nougat-Marzipan-Plätzchen Mut zur Lücke zeigen – sie wird mit Nougat und Marzipan gefüllt! **Rezept Seite 25**

Foto: StockFood/Food Photography/Teubner/Vogt









17 Saftige Kokos-Makronen

ZUBEREITEN: 20 MIN.
BACKEN: CA. 25 MIN.
CA. 4–6 WOCHEN HALTBAR!

Zutaten für ca. 50 Stück

- *3 Eiweiß*
- *200 g Zucker*
- *200 g Kokosflocken*
- *1 EL Mehl*
- *1 EL Zitronensaft*
- *1 EL weißer Rum*

ZUBEREITUNG

1. Das Eiweiß in eine hohe Rührschüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgerätes zu einer weißcremigen Masse aufschlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Kokosflocken darüberstreuen, das Mehl darübersieben, Zitronensaft sowie Rum daraufträpfeln und alles mit einem Rührlöffel vorsichtig unterheben.
2. Den Backofen auf 120 Grad (Umluft 100) vorheizen. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech kleine Häufchen spritzen. Im vorgeheizten Ofen ca. 25 Min. mehr trocknen als backen lassen, dabei den Ofen einen Spalt breit offen lassen. Die Makronen anschließend herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Pro Stück ca. 45 kcal

18 Zarte Mandel-Busserln

ZUBEREITEN: 30 MIN.
BACKEN: CA. 30 MIN.
CA. 4 WOCHEN HALTBAR

Zutaten für ca. 25 Stück

- *3 Eiweiß*
- *250 g Zucker*
- *80 g geriebene Mandeln*
- *2 EL Speisestärke*
- *150 g Vollmilch-Schokolade zum Zusammensetzen*

ZUBEREITUNG

1. Das Eiweiß mit den Schneebesen des Handrührgerätes zu Schnee schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Mandeln und Speisestärke darüberstreuen, mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben.
2. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft 140) vorheizen. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech kleine Häufchen spritzen. Im vorgeheizten Ofen ca. 30 Min. mehr trocknen als backen lassen. Dabei den Ofen einen Spalt breit offen lassen. Anschließend Plätzchen herausnehmen und auskühlen lassen.
3. Schokolade zerkleinern und im heißen Wasserbad schmelzen – oder in der Mikrowelle (Vorsicht! Die Schokolade darf nicht zu heiß werden, sonst schmeckt sie nicht mehr lecker). Jeweils 2 Makronen mit der Schokolade zusammensetzen, trocknen lassen.

Pro Stück ca. 95 kcal

> **BACK-TIPP**
>
> **Baisergebäck oder Makronen? Der Unterschied zwischen beiden ist recht einfach. Mit Baiser (franz. „küssen") bezeichnet man die reine Eiweiß-Zuckermasse, evtl. mit Zitronen- oder Organgenaroma. Unter Makronen versteht man die etwas kompakteren „Küsse" mit Nüssen, Mandeln, Kokosflocken etc.**

19 Schokoladen-Häufchen

ZUBEREITEN: 35 MIN.
BACKEN: CA. 30 MIN.
CA. 4 WOCHEN HALTBAR!

Zutaten für ca. 25 Stück

Für den Teig

- *3 Eiweiß*
- *250 g Zucker*
- *1 EL abgeriebene Orangenschale*
- *1 Prise Salz*
- *300 g gemahlene Haselnüsse*
- *1 EL Kakaopulver*
- *Johannisbeerkonfitüre zum Zusammensetzen*

Zum Verzieren

- *flüssige Schokolade*
- *rote Zuckerglasur aus der Tube*

ZUBEREITUNG

1. Das Eiweiß mit den Schneebesen des Handrührgerätes zu steifem Schnee schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Orangenschale, Salz, Nüsse, Kakaopulver darüberstreuen und vorsichtig unterheben.
2. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft 140) vorheizen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech kleine Häufchen spritzen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Min. mehr trocknen als backen lassen, dabei den Backofen einen Spalt breit offen lassen. Danach herausnehmen, auskühlen lassen.
3. Jeweils 2 Plätzchen mit leicht angewärmter Konfitüre zusammensetzen und mit flüssiger Schokolade und Zuckerglasur verzieren.

Pro Stück ca. 90 kcal

20 Luftige Baiser-Plätzchen

ZUBEREITEN: 15 MIN.
BACKEN: CA. 30 MIN.
CA. 4–6 WOCHEN HALTBAR!

Zutaten für ca. 50 Stück

- *3 Eiweiß* • *200 g Zucker*
- *2 Bio-Zitronen*
- *1 geh. TL Zimt*
- *2 Päckchen Vanillezucker*

ZUBEREITUNG

1. Das Eiweiß in eine hohe, schmale Schüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgerätes zu steifem Schnee schlagen. Den Zucker dabei einrieseln lassen
2. Die Zitronen heiß abwaschen, trockentupfen und die Schale mit einer feinen Reibe abreiben. Den Zitronenabrieb mit Zimt und Vanillezucker über den Eischnee geben und vorsichtig unterheben.
3. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft 140) vorheizen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf mit Backpapier ausgelegte Bleche kleine Häufchen spritzen. Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 30 Min. mehr trocknen als backen lassen. Dabei den Ofen einen Spalt breit offen lassen. Die Baiser-Plätzchen aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

Pro Stück ca. 30 kcal

> **BACK-TIPP**
>
> **Baiser-Plätzchen nach dem Backen immer sofort mit dem Backpapier vom Blech auf ein Kuchengitter ziehen und erkalten lassen. Sonst backen sie auf dem heißen Blech noch nach und werden trocken und hart. Wenn sie vom Backblech genommen werden, müssen sie sich noch weich anfühlen. Während des Auskühlens auf dem Kuchenrost trocknen die Makronen ausreichend nach.**

21 Kirsch-Makronen

ZUBEREITEN: 40 MIN.
BACKEN: 30 MIN.
CA. 4–6 WOCHEN HALTBAR!

Zutaten für ca. 50 Stück

- *3 Eiweiß* • *150 g Puderzucker*
- *1 EL Sauerkirschsirup*
- *350 g gem. Mandeln*
- *einige Tropfen rote Speisefarbe*
- *nach Belieben ca. 50 Backoblaten (ø 4 cm)*

ZUBEREITUNG

1. Das Eiweiß in eine hohe Rührschüssel geben und mit den Schnee-


21


22


23


24

besen des Handrührgerätes steif schlagen, dabei den Puderzucker einrieseln lassen. Sirup sowie Mandeln darübergeben und mit der Speisefarbe unterheben.

2. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech nach Belieben die Oblaten nebeneinanderlegen. Mit Teelöffel kleine Teighäufchen daraufsetzen und die Makronen ca. 2 Std. auf dem Blech trocknen lassen.

3. Den Ofen auf 140 Grad (Umluft 120) vorheizen. Die Plätzchen darin ca. 30 Min. backen. Anschließend herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4. Die abgekühlte Plätzchen evtl. mit Puderzucker bestäuben.

Pro Stück ca. 55 kcal

22 Espresso-Stäbchen

ZUBEREITEN: 50 MIN.
TROCKNEN: CA. 10 STD.
CA. 6 WOCHEN HALTBAR!

Zutaten für ca. 40 Stück

- *2 Eiweiß*
- *100 g Zucker*
- *100 g gem. Haselnüsse*
- *1 TL Instant-Espressopulver (fein)*
- *1 Pck. Vanillezucker*
- *50 g Sauerkirschgelee*
- *100 g Schokoglasur*

ZUBEREITUNG

1. Das Eiweiß in eine hohe Rührschüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Nüsse, Espressopulver sowie Vanillezucker darübergeben und vorsichtig unterheben.

2. Ca. 30 Stäbchen (6 cm Länge) auf Backpapier spritzen und bei 50 Grad über Nacht trocknen lassen, Ofentür einen Spalt offen lassen. Stäbchen auskühlen lassen. Je die Hälfte an der Unterseite mit Gelee bestreichen, mit den restlichen zusammensetzen. Glasur erwärmen, Stäbchen schräg eintauchen und trocknen lassen.

Pro Stück ca. 40 kcal

23 Sesam-Pistazien-Kringel

ZUBEREITEN: 30 MIN.
BACKEN: CA. 9 MIN.
CA. 6 WOCHEN HALTBAR!

Zutaten für ca. 50 Stück

Für den Teig

- *100 g weiße Schokolade*
- *200 g weiche Joghurt-Butter*
- *70 g Puderzucker*
- *2–3 EL „Cointreau" (Orangenlikör)*
- *75 g Speisestärke*
- *125 g Mehl • 1/2 TL Backpulver*

Für die Verzierung

- *3 EL geschälter Sesam*
- *4 EL gehackte Mandeln*
- *4 EL gehackte Pistazien*

ZUBEREITUNG

1. Die weiße Schokolade hacken und im heißen Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Butter sowie Zucker in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Den „Cointreau" und die Schokolade unterrühren. Stärke, Mehl sowie Backpulver mischen und unterrühren.

2. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160) vorheizen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (ø 1 cm) füllen. Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche Kringel spritzen. Diese mit Sesam, Mandeln und Pistazien bestreuen. Die Plätzchen im vorgeheizten Ofen 7–9 Min. backen. Anschließend herausnehmen, vom Blech ziehen und vollständig auskühlen lassen.

3. Die abgekühlten Sesam-Pistazien-Kringel nach Wunsch mit flüssiger weißer Schokolade verzieren.

Pro Stück ca. 55 kcal

24 Mürbe Haselnuss-Monde

ZUBEREITEN: 35 MIN.
BACKEN: CA. 10 MIN.
CA. 6 WOCHEN HALTBAR!

Zutaten für ca. 60 Stück

- *2 Eiweiß*
- *200 g Zucker*
- *2 TL Espressopulver (Instant)*
- *350 g gem. Haselnüsse*
- *100 g weiße Kuvertüre*
- *Schokoraspel*

ZUBEREITUNG

1. Eiweiß, Zucker und Espressopulver mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Nüsse unterheben, ca. 30 Min. kühlen.

2. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft 140) vorheizen. Den Teig zwischen 2 Lagen Folie 4 mm dick ausrollen. Folie entfernen, mit einem Förmchen Monde ausstechen. Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche geben.

3. Die Haselnuss-Monde im vorgeheizten Ofen ca. 10 Min. backen. Herausnehmen, vom Blech nehmen und auskühlen lassen.

4. Die Haselnuss-Monde mit geschmolzener Kuvertüre und Schokoraspeln verzieren.

Pro Stück ca. 55 kcal

BACK-TIPPS

• Backen mit Oblaten: Zur Herstellung von Oblaten wird Reismehl verwendet. Sie werden wie Waffeln zwischen heißen Eisen gebacken und rund oder eckig ausgeschnitten. Sie dienen als Unterlagen für Gebäck mit sehr weichen Teigen und können mitgegessen werden.

• Plätzchen backen – dafür ist die Umluftfunktion Ihres Backofens goldrichtig. Sie können dann mehrere Bleche gleichzeitig in den Ofen schieben, sparen damit Zeit und auch Energie. Besonders bei Baiser-Plätzchen ist das von Vorteil, da diese mehr trocknen als backen müssen.

• Das Eiweiß muss unbedingt in einer fettfreien Schüssel (Foto unten) mit fettfreien Rührbesen geschlagen werden, sonst wird der Schnee nicht richtig steif.





• Woran erkennt man, dass das Eiweiß richtig steif ist? Wenn Sie mit dem Messer durchfahren und der Schnitt sichtbar bleibt (Foto oben).

• Aufbewahren: Eiweißgebäck ist nicht zum Einfrieren geeignet. Makronen behalten ihre äußere Knusprigkeit in gut schließenden Dosen.











25 Mandel-Johannisbeer-Plätzchen

ZUBEREITEN: 40 MIN.
BACKEN: CA. 12 MIN.
CA. 4 WOCHEN HALTBAR!

Zutaten für ca. 45 Stück

Für den Teig
- *1 Ei* • *1 Backmischung Vanillekipferl (370 g, z. B. von Dr. Oetker)*
- *150 g weiche Butter*
- *1 Fl. Amaretto Bittermandelaroma (5 ml)*
- *1 Pck. Bourbon-Vanillezucker*
- *100 g geh. Mandeln*
- *100 g Johannisbeergelee*
- *50 g Dekorzucker*

ZUBEREITUNG

1. Das Ei trennen. Die Backmischung mit Butter, Eigelb, Amaretto-Aroma und Vanillezucker nach Packungsanweisung zubereiten. Auf der Arbeitsfläche verkneten.
2. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180) vorheizen. Aus dem Teig Bällchen (ø ca. 2,5 cm) formen. Zuerst im verschlagenen Eiweiß, dann in den gehackten Mandeln wälzen. Auf mit Backpapier belegte Bleche setzen, in die Mitte mit dem Kochlöffelstiel eine Mulde drücken. Mit Johannisbeergelee füllen.
3. Plätzchen im vorgeheizten Backofen 10–12 Min. backen. Anschließend herausnehmen und noch heiß mit Dekorzucker bestreuen.

Pro Stück ca. 90 kcal

26 Mandel-Happen

ZUBEREITEN: 35 MIN.
BACKEN: CA. 25 MIN.
CA. 4 WOCHEN HALTBAR!

Zutaten für ca. 90 Stück

Für den Teig
- *300 g Mehl*
- *100 g Zucker*
- *1 Pck. Vanillezucker*
- *200 g weiche Butter*
- *1 Eigelb*

Für die Mandelmasse
- *100 ml Sahne*
- *50 g Butter*
- *150 g Zucker*
- *200 g Mandelstifte*

ZUBEREITUNG

1. Mehl und Zucker in eine Rührschüssel geben, Vanillezucker darüberstreuen, 200 g Butter in Stücken sowie das Eigelb daraufgeben. Mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf einem mit Backpapier belegten Blech ausrollen und mehrmals einstechen.
2. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160) vorheizen. Sahne, Butter sowie Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Die Mandelstifte unterrühren und die Masse auf dem Teig verteilen. Das Blech auf der mittleren Schiene in den Ofen schieben und 20–25 Min. backen.
3. Das Blech herausnehmen und das Gebäck mit einem geölten Messer in Quadrate (3,5 x 3,5 cm) schneiden. Vollständig auskühlen lassen.

Pro Stück ca. 60 kcal

27 Walnuss-Quitten-Taler

ZUBEREITEN: 20 MIN.
BACKEN: CA. 17 MIN.
CA. 4–6 WOCHEN HALTBAR!

Zutaten für ca. 40 Stück

Für den Teig
- *200 g weiche Butter*
- *100 g Zucker*
- *2 Eier*
- *100 g Maismehl*
- *100 g Mehl* • *1 TL Backpulver*
- *1 Pck. Bourbon-Vanillezucker*

Für den Belag
- *100 g Quittengelee*
- *ca. 40 Walnusshälften*

ZUBEREITUNG

1. Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Mehle und Backpulver mischen, mit dem Vanillezucker gut unterrühren. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160) vorheizen.
2. Mit 2 Teelöffeln walnussgroße Teighäufchen auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Jeweils etwas Quittengelee und eine Walnusshälfte daraufgeben, dabei etwas flach drücken. Die Taler im vorgeheizten Ofen 15–17 Min. backen.
3. Herausnehmen, das Backpapier mit den Plätzchen vom Blech ziehen und die Plätzchen vollständig auskühlen lassen.

Pro Stück ca. 95 kcal

BACK-TIPP

Geben Sie den Teig mit zwei Teelöffeln auf das Backblech, dann werden die Plätzchen gleich groß.



28 Baklava mit Nüssen

ZUBEREITEN: 60 MIN.
BACKEN: CA. 25 MIN.
CA. 4 WOCHEN HALTBAR!

Zutaten für ca. 30 Stück

Für den Teig
- *300 g TK-Blätterteig*
- *150 g Hasselnüsse*
- *150 g Walnüsse*
- *100 g Pinienkerne*
- *100 g Butter*
- *4 EL Honig*
- *2 Eier* • *1 Prise Salz*
- *1/2 TL gemahlener Kardamom*
- *50 g brauner Zucker*
- *1/2 Bio-Orange* • *2 EL Rum*

ZUBEREITUNG

1. Die Blätterteigplatten nebeneinanderliegend auftauen lassen. Hasel- und Walnüsse sowie die Pinienkerne hacken. Butter in einem Topf zerlassen. 75 g Butter mit Nüssen, Pinienkernen, Honig, Eiern, Salz und Kardamom verrühren.
2. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160) vorheizen. Den Blätterteig hauchdünn ausrollen. Eine Auflaufform mit Backpapier auslegen.
3. Den Boden der Auflaufform mit einem Drittel des Blätterteigs belegen. Erst die Hälfte der restlichen Butter, dann die Hälfte der Nussmasse aufstreichen. Mit der Hälfte des restlichen Blätterteigs belegen, etwas andrücken. Mit der übrigen Butter bestreichen. Den Rest der Nussmasse darauf verteilen. Den übrigen Blätterteig darauflegen und andrücken. Mit einem scharfen Messer die obere Teigschicht in Quadrate (3 x 3 cm) teilen. Ca. 25 Min. im heißen Ofen backen.
4. Zucker mit 50 ml Wasser in einem Topf aufkochen und ca. 10 Min. einkochen lassen. Die Orange gründlich waschen, trockentupfen und die Schale dünn abreiben. Die Frucht auspressen. Saft und Schale mit dem Rum zum Sirup geben.
5. Die Baklava aus dem Ofen nehmen und den heißen Sirup darauf verteilen. Das Gebäck in Würfel teilen und vollständig auskühlen lassen.

Pro Stück ca. 140 kcal

29 Haselnuss-Spekulatius

ZUBEREITEN: 50 MIN.
KÜHLEN: CA. 60 MIN.
BACKEN: CA. 14 MIN.
CA. 6–8 WOCHEN HALTBAR!

Zutaten für ca. 40 Stück

Für den Teig
- *150 g Weizenvollkornmehl*
- *100 g Weizenmehl Type 405*
- *1 Msp. Hirschhornsalz*
- *50 g gemahlene Mandeln*
- *100 g brauner Zucker*
- *1/2 TL gemahlener Zimt*
- *100 g Margarine*
- *2 EL Ahornsirup (z. B. von Vitaquell,*

Fotos: StockFood/Eising/Teubner



29



30



31



32

aus dem Reformhaus)
- *1 Ei*

Für den Belag
- *2 EL Milch*
- *100 g Haselnüsse, gehobelt*

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Mehle, Hirschhornsalz, gemahlene Mandeln, Zucker und Zimt vermischen. Margarine zerkleinern, dazugeben, mit dem Ahornsirup und dem Ei verkneten. Mit den Knethaken des Handrührgerätes alles zusammen gut durcharbeiten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Flach gedrückt zwischen Klarsichtfolie ca. 60 Min. in den Kühlschrank legen.
2. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160) vorheizen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig ca. 1/2 cm dick ausrollen und Taler ausstechen. Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen, dünn mit Milch einstreichen, gehobelte Mandeln darauf verteilen und leicht andrücken. Im vorgeheizten Ofen 12–14 Min. backen.

Pro Stück ca. 75 kcal

BACK-TIPP

Würziger werden die Haselnuss-Spekulatius, wenn Sie etwas Nelken, Ingwer und Kardamom – jeweils gemahlen – dazugeben.

30 Schoko-Marzipan-Plätzchen mit Kirschen

ZUBEREITEN: 50 MIN.
BACKEN: CA. 15 MIN.
CA. 4–5 WOCHEN HALTBAR!

Zutaten für ca. 40 Stück

Für den Teig
- *200 g gehackte Mandeln*
- *100 g dunkle Kuvertüre*
- *200 g Marzipanrohmasse*
- *2 Eiweiß*
- *150 g Puderzucker*
- *3 EL Kakao*
- *1/2 TL Zimtpulver*
- *40 Amarenakirschen*

Zum Verzieren
- *150 g dunkle Kuvertüre*

ZUBEREITUNG

1. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Die Kuvertüre zerkleinern und in der elektrischen Messermühle fein zerhacken.
2. Das Marzipan fein hacken, das Eiweiß nacheinander unterkneten. Puderzucker, Kakao, Zimt und Kuvertüre nach und nach dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
3. Mit einem kleinen Löffel jeweils etwas von der Masse abstechen und mit angefeuchteten Händen zu ca. 40 Kugeln (ø 3 cm) formen. Je eine Vertiefung hineindrücken, je 1 Kirsche hineinsetzen, den Teig darüber zusammenfassen, zur Kugel formen.
4. Den Backofen auf 170 Grad (Umluft 150) vorheizen. Die Kugeln mit ca. 3 cm Abstand auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen und im vorgeheizten Ofen 12–15 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
5. Zum Verzieren die Kuvertüre grob hacken, im heißen Wasserbad schmelzen lassen und die Plätzchen mit der Oberseite in die Kuvertüre tauchen. Auf Backpapier trocknen lassen. Nach Belieben mit Zuckerguss in kleinen Spritztüten „Eiskristalle" auf die Plätzchen spritzen.

Pro Stück ca. 100 kcal

31 Marzipan-Ananas-Spitzen

ZUBEREITEN: 40 MIN.
BACKEN: CA. 10 MIN.
CA. 4–5 WOCHEN HALTBAR!

Zutaten für ca. 40 Stück

Für den Teig
- *200 g Marzipanrohmasse*
- *1 Eigelb*
- *100 g abgezogene Mandeln, gemahlen*
- *3 EL Mehl*
- *50 g weiche Butter*
- *40 Würfel Ananas, kandiert*

Zum Verzieren
- *100 g abgezogene Mandeln, gehackt*

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180) vorheizen. Die Marzipanrohmasse in eine Schüssel reiben. Eigelb, Mandeln, Mehl sowie Butter dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einem langen Wulst formen und in 40 Stücke teilen. In jedes Stück eine Mulde drücken und einen Ananaswürfel hineingeben.
2. Den Teig um den Ananaswürfel zu einem Kegel formen und mit dem breiten Ende in den gehackten Mandeln wälzen, leicht festdrücken. Auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und im vorgeheizten Ofen etwa 10 Min. backen.
3. Die Plätzchen aus dem Ofen nehmen, einige Minuten auskühlen lassen. Dann vorsichtig auf ein Kuchengitter zum Auskühlen stellen. Gut verschlossen aufbewahren.

Pro Stück ca. 85 kcal

BACK-TIPP

Den Teig nach dem Verkneten zu einer Kugel rollen, in Frischhalte-Folie wickeln und im Kühlschrank mind. 30 Min. ruhen lassen.



32 Nougat-Marzipan-Plätzchen

ZUBEREITEN: 50 MIN.
KÜHLEN: CA. 60 MIN.
BACKEN: CA. 15 MIN.
CA. 4–5 WOCHEN HALTBAR!

Zutaten für ca. 45 Stück

Für den Teig
- *200 g Mehl*
- *50 g gem. Haselnüsse*
- *50 g Puderzucker*
- *1 Eigelb*
- *1/2 TL gem. Zimt*
- *1 Msp. gem. Nelken*
- *100 g Butter*

Außerdem:
- *250 g Nussnougat-Creme*
- *60 g Marzipanrohmasse*
- *1–2 Tropfen rote Speisefarbe*

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Haselnüsse und Puderzucker auf ein Backbrett häufen. Das Eigelb in die Mitte geben, Zimt- und Nelkenpulver darüberstreuen. Die Butter in Stücken an den Rand setzen und alles schnell zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt ca. 60 Min. kühlen.
2. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160) vorheizen. Aus dem Teig haselnussgroße Kugeln formen und auf ein geöltes Blech setzen. Mit dem bemehlten Kochlöffelstiel Vertiefungen in die Plätzchen drücken und 12–15 Min. backen.
3. Nougat mit den Schneebesen des Handrührgerätes weich rühren und in einen Gefrierbeutel geben. Eine größere Ecke vom Beutel abschneiden und die Masse in die ausgekühlten Plätzchen spritzen.
4. Marzipan in Stücke schneiden und mit der Speisefarbe verkneten. Auf Puderzucker dünn ausrollen. Kleine Sterne ausstechen und auf die Nougatfüllung setzen. Evtl. mit Puderzucker bestäuben. Vollständig auskühlen lassen.

Pro Stück ca. 110 kcal

BACK-TIPP

Marzipanrohmasse kann manchmal etwas hart sein und lässt sich dann nur schwer weiterverarbeiten. Dann zerkleinern oder auf einer Raspel in Späne reiben und glattrühren.

Doppelter Genuss

Die Füllung macht's!





Kulleraugen

Leuchtend rotes Erdbeergelee sitzt als großer Tropfen auf den mit Nuss gefüllten Rubinplätzchen. Hübsch der Rand aus Kokosraspeln

Rezept Seite 32

Knusperspaß

Nüsse im Teig sorgen für besonderes Aroma. Die Nussecken werden mit Nougat gefüllt, die Linzer Plätzchen mit Himbeergelee

Rezepte Seite 32



Herzklopfen

Drei Herzen auf einmal – Terrassenkekse als süße Liebesboten **Rezept Seite 32**

Fotos: Aurora, Jahreszeiten Verlag/Kramp & Gölling (2)

MIT KANDIERTEN FRÜCHTEN



Tradition

Neue Form für die Schätze aus Großmutters Backbuch: Ingwer-Frucht-Schnittten (auf dem Teller links) und Stollenkonfekt

Rezepte Seite 33

Fotos: StockFood/Eising/FoodPhotography (2)

Vorfreude aufs Fest

Süßes für die Seele





Kirscharoma

Kandierte Kirschen zieren nicht nur die Mandeltaler, sie sorgen auch als Zugabe im Teig für ein ganz besonderes Naschererlebnis

Rezept Seite 33

Mandelduft

Für den Plätzchenteller haben sich die klassischen Florentiner feingemacht. Weihnachtlich wird's durch die kandierten Früchte

Rezept Seite 33

BUNT VERZIERT



Farbig

Ein Plätzchen schöner als das andere – Herzen, Blüten und Mini-Meringen, bemalt und verziert in den schillerndsten Farben

Rezepte Seite 34/35

Fotos: StockFood/Eising/Ellert

Wie gemalt

Keksgalerie



Fruchtig

Das i-Tüpfelchen auf diesen süßen Kreationen: kandierte Ananas- und Kirschstücke. Auch mit dabei: feines Marzipan

Rezepte Seite 34/35


33


34


35


36

33 Rubinplätzchen

ZUBEREITEN: 55 MIN. KÜHLEN: CA. 30 MIN. BACKEN: CA. 12 MIN. CA. 4 WOCHEN HALTBAR!

Zutaten für ca. 50 Stück

Für den Teig
- 500 g „Lieblings-Plätzchen-Backmischung" (z. B. von Aurora)
- 180 g Butter • 2 Eigelb • 2 EL Milch
- 1 TL abger. Schale einer Bio-Zitrone
- 4 EL Sahne • 100 g Zucker
- 1 Msp. Zimt • 240 g gem. Walnüsse
- 40 g Vanillezucker
- 60 g Aprikosenkonfitüre
- 50 g Kokosraspeln
- 130 g Erdbeergelee

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig die Backmischung mit Butter, Eigelben, Milch und 1/2 TL Zitronenschale zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

2. Backofen auf 200 Grad (Umluft 180) vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und ca. 100 runde Plätzchen (ø ca. 3 cm) daraus ausstechen. Diese auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ca. 12 Min. backen.

3. Sahne, Zucker, Zimt und übrige Zitronenschale in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Die Nüsse zufügen und unter Rühren nochmals aufkochen lassen. Vanillezucker untermischen und die Masse erkalten lassen. Aprikosenkonfitüre erhitzen und durch ein feines Sieb streichen.

4. Die Nussmasse mit Hilfe eines Spritzbeutels auf 50 Plätzchen spritzen. Die übrigen Plätzchen darauflegen und etwas andrücken.

5. Die Aprikosenkonfitüre und die Kokosraspeln jeweils auf einen Teller geben. Die Plätzchen mit der Kante zuerst durch die Konfitüre, dann durch die Raspeln rollen. Das Erdbeergelee erhitzen und die Plätzchen damit verzieren.

Pro Stück ca. 125 kcal

34 Nussecken

ZUBEREITEN: 60 MIN. KÜHLEN: CA. 12 STD. BACKEN: CA. 10 MIN. CA. 4 WOCHEN HALTBAR!

Zutaten für ca. 35 Stück

Für den Teig
- 225 g Mehl
- 1 Ei
- 150 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz
- 75 g Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 150 g Margarine (oder Butter)

Zum Füllen und Verzieren
- 70 g Pinienkerne
- 200 g Nussnougat-Masse
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Nelkenpulver
- 200 g Zucker

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, eine Mulde formen. Ei in die Mulde geben. Mandeln, Salz, Puder- und Vanillezucker darüberstreuen. Margarine in Flöckchen daraufgeben. Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und über Nacht kalt stellen.

2. Den Backofen auf 190 Grad (Umluft 170) vorheizen. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Daraus Rechtecke (ca. 3x5 cm) ausschneiden oder ausstechen. Pinienkerne längs halbieren, je 4 Hälften auf die Hälfte der Plätzchen legen und leicht eindrücken. Die Plätzchen 8–10 Min. backen.

3. Nussnougat klein schneiden, in einer Schüssel über einem warmen Wasserbad schmelzen lassen. Zimt und Nelkenpulver untermischen. Die Plätzchen herausnehmen und erkalten lassen. Dann die Plätzchen ohne Pinienkerne mit der Nougatmasse bestreichen. Die übrigen Plätzchen darauflegen und leicht andrücken.

4. Eine beschichtete Pfanne leicht erhitzen. Den Zucker gleichmäßig einstreuen und goldgelb karamellisieren lassen. Dann umrühren und die Plätzchen damit beträufeln. Die Karamelltropfen trocknen lassen.

Pro Stück ca. 130 kcal

35 Linzer Plätzchen

ZUBEREITEN: 40 MIN. KÜHLEN: CA. 30 MIN. BACKEN: CA. 30 MIN. CA. 8 WOCHEN HALTBAR!

Zutaten für ca. 60 Stück

Für den Teig
- 400 g Mehl • 1/2 TL Backpulver
- 100 g geröstete Haselnüsse, gemahlen
- 125 g Puderzucker
- 250 g weiche Butter • 1/4 TL Zimt
- 1 Prise Nelkenpulver • 5 EL Milch
- 350 g Himbeergelee • 1 Eigelb

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Backpulver, Nüsse, Puderzucker, Butter, Zimt, Nelkenpulver und 4 EL Milch rasch zu einem glatten Teig verkneten. Ca. 30 Min. kühlen.

2. Teig durchkneten, 2/3 davon ca. 5 mm dick auf einem gefetteten Blech ausrollen. Restlichen Teig zu einem Rechteck ausrollen, in ca. 1 cm breite Streifen schneiden, kalt stellen.

3. Backofen auf 175 Grad (Umluft 155) vorheizen. Gelee erwärmen, auf den Teig auf dem Blech streichen. Teigstreifen als Gitter darauflegen. Eigelb mit 1 EL Milch verrühren, Teigstreifen damit bepinseln. 25–30 Min. backen.

4. Aus dem Ofen nehmen. Die gebackene Teigplatte in ca. 60 Quadrate (3x3 cm) schneiden. Dann auskühlen lassen.

Pro Stück ca. 90 kcal

BACK-TIPP

Ein besonders kräftiges Aroma bekommen die Plätzchen, wenn man statt Haselnüssen Walnüsse verwendet. Diese zuvor im Backofen (bei ca. 180 Grad, Umluft 160) oder in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett so lange rösten, bis sie anfangen zu duften. Dann in einem Universalzerkleinerer grobkörnig zerhacken.

36 Terrassenkekse

ZUBEREITEN: 45 MIN. KÜHLEN: CA. 60 MIN. BACKEN: CA. 10 MIN. CA. 4 WOCHEN HALTBAR!

Zutaten für ca. 30 Stück

Für den Teig
- 250 g Mehl • 2 Eigelb • 70 g Zucker
- 1 Pck. „Finesse Geriebene Zitronenschale" • 125 g Butter

Für Füllung und Verzierung
- 300 g Himbeergelee
- 40 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, in der Mitte eine Mulde formen. Eigelbe in die Mulde geben. Zucker und Zitronenschale daraufstreuen. Butter in Flöckchen darauf verteilen. Alles mit einem Messer oder einer langen Palette zu einer krümeligen Masse verhacken. Dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und ca. 60 Min. kalt stellen.

2. Backofen auf 190 Grad (Umluft 170) vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2–3 mm dick ausrollen. Mit 3 verschieden großen herzförmigen Ausstechern mit Wellenrand je Größe ca. 30 Plätzchen ausstanzen. Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen und jeweils 8–10 Min. backen.

3. Die fertigen Plätzchen herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech auf ein Kuchengitter ziehen und auskühlen lassen.

4. Das Himbeergelee 1–2 Min. erwärmen und glattrühren. Die Plätzchen außer jenen, die mit dem kleinsten Ausstecher ausgestanzt wurden, mit dem Gelee bestreichen. Dann die mittleren Plätzchen auf die größten setzen und die kleinsten obenauf. Alles antrocknen lassen.

5. Die Plätzchen dicht nebeneinander auf Backpapier legen und mit Puderzucker bestäuben. Den Puderzucker auf dem Papier wieder zum Bestäuben verwenden.

Pro Stück ca. 105 kcal









37 Ingwer-Frucht-Schnitten

ZUBEREITEN: 40 MIN. KÜHLEN: CA. 30 MIN. BACKEN: CA. 20 MIN. CA. 4 WOCHEN HALTBAR!

Zutaten für ca. 40 Stück

Für den Teig
- *100 g weiche Butter*
- *50 g Puderzucker*
- *1 TL abger. Schale einer Bio-Orange*
- *1 Ei* • *200 g Mehl*

Für den Belag
- *50 g kandierter Ingwer*
- *50 g getrocknete Aprikosen*
- *30 g Butter* • *4 EL Zucker*
- *1 EL Honig* • *50 ml Sahne*
- *50 g gehackte Mandeln*
- *80 g Aprikosenkonfitüre*

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig die Butter mit dem Puderzucker und der Orangenschale weißschaumig rühren. Das Ei unterrühren oder -kneten. Mehl daraufsieben und unterrühren. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. Dann für ca. 30 Min. in den Kühlschrank legen.

2. Inzwischen für den Belag den Ingwer und die Aprikosen klein hacken. Butter mit Zucker, Honig und Sahne in einen Topf geben. Unter Rühren aufkochen lassen. Gehackte Mandeln, Ingwer und Aprikosen zufügen. Den Topf vom Herd nehmen und die Masse abkühlen lassen.

3. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft 140) vorheizen. Den Teig aus der Folie nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1/2 cm dick ausrollen. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die Mandel-Frucht-Masse daraufstreichen. 15–20 Min. backen.

4. Die Konfitüre erhitzen und durch ein Sieb streichen. Die gebackene Teigplatte herausnehmen und mit der Konfitüre bestreichen. Sofort in ca. 2,5 cm lange und ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Dann vollständig auskühlen lassen. In kleine Pralinenförmchen legen.

Pro Stück ca. 75 kcal

38 Stollenkonfekt

ZUBEREITEN: 35 MIN., RUHEN: CA. 60 MIN. BACKEN: CA. 20 MIN. CA. 6 WOCHEN HALTBAR!

Zutaten für ca. 40 Stück

Für den Teig
- *250 g Mehl* • *20 g frische Hefe*
- *60 ml lauwarme Milch* • *3 EL Zucker*
- *1 Prise Salz* • *1 Pck. Vanillezucker*
- *1/2 TL abger. Schale einer Bio-Zitrone*
- *120 g weiche Butter*
- *150 g Sultaninen (ersatzweise kleine Rosinen)* • *50 g Orangeat*
- *50 g Zitronat* • *50 g gehackte Mandeln*

Außerdem
- *100 g Butter* • *60 g Zucker*
- *60 g Puderzucker*

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Mulde formen. Die Hefe zerbröckeln und in die Mulde geben. Etwas lauwarme Milch zufügen und mit der Hefe verrühren. Mit etwas Mehl vom Rand und 1 Prise Zucker bestreuen. Zugedeckt ca. 30 Min. an einem warmen Platz gehen lassen.

2. Übrige Milch, restlichen Zucker, Salz, Vanillezucker, Zitronenschale, weiche Butter, Sultaninen, Orangeat, Zitronat, Mandeln dazugeben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Diesen ca. 30 Min. zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

3. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160) vorheizen. Den Teig nochmals durchkneten und auf dem Backblech 2–3 cm dick ausrollen. Auf der mittleren Einschubleiste des Backofens ca. 20 Min. backen.

4. 100 g Butter in einem kleinen Topf bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Die gebackene Teigplatte herausnehmen und sofort noch warm in Würfel schneiden. Dann in der flüssigen Butter und anschließend im Zucker wenden. Die Würfel etwas abkühlen lassen und dick mit dem Puderzucker bestäuben. Vollständig auskühlen lassen. In Alu- oder Klarsichtfolie gewickelt aufbewahren.

Pro Stück ca. 105 kcal

39 Mandeltaler mit kandierten Kirschen

ZUBEREITEN: 40 MIN. KÜHLEN: CA. 60 MIN. BACKEN: CA. 15 MIN. CA. 4 WOCHEN HALTBAR!

Zutaten für ca. 50 Stück

Für den Teig
- *250 g Akazienhonig*
- *75 g Butter*
- *75 g Zucker*
- *100 g kandierte Kirschen*
- *400 g Mehl*
- *1 TL Pottasche*
- *50 g geschälte, gehackte Mandeln*
- *je 1/4 TL gemahlene Nelken, Piment und Kardamom* • *1 TL Zimt*

Zum Verzieren
- *25 kandierte Kirschen*
- *50 g gehobelte Mandeln*

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Honig, Butter und Zucker unter Rühren erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Abkühlen lassen. Kirschen mit etwas Mehl in einem Universalzerkleinerer klein hacken. Pottasche in 1 EL Wasser auflösen. Mit übrigem Mehl, Mandeln, gehackten Kirschen und Gewürzen zur Honigmasse geben und zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 60 Min. kalt stellen.

2. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160) vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Die Kirschen zum Verzieren halbieren. Eine Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen. Den Teig darauf 3–4 mm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (ø ca. 4 cm) Kreise ausstanzen und mit etwas Abstand auf das Blech legen. Mit Kirschen belegen und mit Mandelblättchen bestreuen. Dann etwa 15 Min. backen.

3. Die fertigen Plätzchen herausnehmen und vollständig auskühlen lassen. Dann in Keksdosen schichten. Zwischen jede Schicht einen Bogen Pergament- oder Backpapier legen, damit die Plätzchen nicht aneinander kleben bleiben.

Pro Stück ca. 80 kcal

40 Florentiner Plätzchen

ZUBEREITEN: 40 MIN. KÜHLEN: CA. 30 MIN. BACKEN: CA. 20 MIN. CA. 3 WOCHEN HALTBAR!

Zutaten für ca. 40 Stück

Für den Teig
- *100 g weiche Butter*
- *50 g Puderzucker*
- *1 Ei*
- *200 g Mehl*

Für den Belag
- *75 g gemischte, kandierte Früchte*
- *30 g Butter*
- *4 EL Zucker*
- *1 EL Honig*
- *70 ml Sahne*
- *40 g gehackte Mandeln*
- *100 g Mandelstifte*

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig die Butter mit dem Puderzucker cremig rühren. Das Ei unterrühren. Das Mehl daraufsieben und alles rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln, ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

2. Für den Belag die kandierten Früchte in sehr feine Würfel schneiden. Die Butter mit Zucker, Honig und Sahne in einen Topf geben. Unter Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen lassen. Die gehackten Mandeln und die Mandelstifte sowie die kandierten Früchte dazugeben und kurz mitkochen. Den Topf vom Herd nehmen und die Mandelmasse gut abkühlen lassen.

3. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft 140) vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1/2 cm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (ø 5 cm) Kreise ausstanzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die Mandel-Karamellmasse darauf verteilen und 15–20 Min. backen.

4. Die Florentiner Plätzchen herausnehmen und auf dem Blech vollständig auskühlen lassen. Mit Pergamentpapier in Keksdosen schichten.

Pro Stück ca. 85 kcal









41 Gewürzte süße Herzen

ZUBEREITEN: 30 MIN. KÜHLEN: CA. 30 MIN. BACKEN: CA. 17 MIN. CA. 6 WOCHEN HALTBAR!

Zutaten für ca. 35 Stück

Für den Teig
- *200 g kalte Butter* • *250 g Rohrzucker*
- *1 Pck. Lebkuchengewürz*
- *200 g Roggenmehl* • *300 g Mehl*
- *1 gehäufter TL Backpulver* • *3 Eier*

Für die Verzierung
- *100 g Puderzucker* • *1 EL Orangensaft*
- *420 goldfarbene kleine Zuckerperlen*

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Butter in Stückchen, Rohrzucker, Lebkuchengewürz, Mehle, Backpulver, Eier zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Min. kalt stellen.

2. Den Ofen auf 180 Grad Umluft 160) vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche durchkneten. Ca. 1/2 cm dick ausrollen. Mit einem herzförmigen Ausstecher Plätzchen ausstanzen und auf das Backblech legen. 15–17 Min. backen.

3. Herzplätzchen herausnehmen und erkalten lassen. Puderzucker sieben. Die Hälfte des Orangensafts einrühren. Übrigen Saft tropfenweise einrühren, bis ein dickflüssiger Guss entstanden ist. Mit Hilfe eines kleinen Spritzbeutels gitterförmig auf die Lebkuchen spritzen. Mit Zuckerperlen verzieren. Trocknen lassen.

Pro Stück ca. 150 kcal

42 Buntes Buttergebäck

ZUBEREITEN: 60 MIN. KÜHLEN: CA. 60 MIN. BACKEN: CA. 15 MIN. CA. 4 WOCHEN HALTBAR!

Zutaten für ca. 30 Stück
- *200 g Mehl* • *70 g Puderzucker*
- *140 g kalte Butter*
- *2 TL abger. Schale von Bio-Zitronen*
- *2 Eigelb*

ZUBEREITUNG

1. Mehl mit Puderzucker mischen, auf eine Arbeitsfläche sieben, eine Mulde formen. Butter in Stückchen und Zitronenschale darauf verteilen, die Eigelbe in die Mulde geben.

2. Zutaten mit einem großen Messer oder einer großen Palette zu einer krümeligen Masse verhacken. Diese mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten, zu einer Kugel formen, in Folie wickeln. Ca. 60 Min. kühlen.

3. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160) vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Den Teig herausnehmen und auf einer kalten, bemehlten Arbeitsfläche oder zwischen 2 Lagen Backpapier etwa 3–4 mm dick ausrollen. Dann mit verschiedenförmigen Ausstechern Plätzchen daraus ausstanzen und auf das Blech legen. 12–15 Min. backen. Herausnehmen und erkalten lassen.

4. Nach Belieben mit buntem Zuckerguss und -perlen sowie Kuvertüre verzieren. Siehe rechte Seite.

Pro Stück ca. 70 kcal

43 Baiserplätzchen

ZUBEREITEN: 20 MIN. BACKEN: CA. 2 STD. CA. 8 WOCHEN HALTBAR!

Zutaten für ca. 40 Stück
- *1/2 TL Zitronensaft* • *4 Eiweiß*
- *1 Prise Salz* • *250 g Puderzucker*

ZUBEREITUNG

1. Eine fettfreie, möglichst schmale und hohe Rührschüssel sowie die Schneebesen des Handrührgeräts mit Zitronensaft ausreiben. Eiweiß mit Salz in die Schüssel geben, dabei darauf achten, dass kein Eigelb im Eiweiß ist. Puderzucker fein sieben.

2. Das Eiweiß mit den Schneebesen des Handrührgeräts auf kleiner Stufe halb steif schlagen. Dabei den Puderzucker nach und nach einrieseln lassen. Dann zu steifem Schnee schlagen. Der Eischnee sollte matt glänzen und beim Herausziehen der Schneebesen steife Spitzen bilden.

3. Backofen auf 100 Grad (Umluft 80) vorheizen. Eischnee mit einem Spritzbeutel mit großer Sterntülle in länglichen Tupfen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen. Im Ofen in ca. 2 Std. trocknen lassen. Sie sollten dabei weiß bleiben, eventuell den Ofen auf 75 Grad (Umluft 55) herunterschalten.

4. Die Baisers herausnehmen, über mehrere Stunden vollständig auskühlen lassen. Nach Belieben mit Zuckerguss, geschmolzener Kuvertüre und Zuckerperlen verzieren.

Pro Stück ca. 25 kcal

44 Ananas-Schoko-Würfel

ZUBEREITEN: 50 MIN. RUHEN: CA. 8 STD. BACKEN: CA. 30 MIN. CA. 2 WOCHEN HALTBAR!

Zutaten für ca. 80 Stück

Für den Teig
- *130 g Honig* • *130 g Butter*
- *120 g Zucker* • *1 Eigelb*
- *300 g Mehl*
- *10 g Lebkuchengewürz*
- *2 TL Backpulver* • *50 g gem. Mandeln*

Außerdem
- *150 g Marzipanrohmasse*
- *100 g Puderzucker*
- *300 g Ananaskonfitüre*
- *3 EL Orangenlikör* • *1 Apfelspalte*
- *200 g Zartbitterkuvertüre*
- *100 g Vollmilchkuvertüre*
- *50 g kandierte Ananasstückchen*

ZUBEREITUNG

1. 2 Bleche mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 175 Grad (Umluft 155) vorheizen. Für den Teig Honig, Butter, Zucker in einem Topf erwärmen, abkühlen lassen. Eigelb einrühren. Mehl, Gewürz, Backpulver sowie Mandeln mischen, zu der Masse geben und unterkneten. Den Teig halbieren und jeweils auf einem Backblech zu einem Rechteck (20x25 cm) ausrollen. Jeweils ca. 15 Min. backen.

2. Marzipan mit Puderzucker verrühren. Konfitüre mit Likör erwärmen. Die Hälfte der Konfitüre auf die gebackenen Teigplatten streichen. Marzipan zu 2 Rechtecken (20 x 25 cm) ausrollen und auf die Teigplatten legen. Mit der übrigen Konfitüremischung bestreichen. Beide Teigplatten aufeinanderlegen. In eine tiefe Auflaufform legen. Apfelspalte dazulegen, mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht ruhen lassen.

3. Apfel entfernen. Kuvertüre schmelzen. Kuchen in etwa 2x2 cm große Würfel schneiden und mit der Kuvertüre überziehen. Mit ausgestochenen, kandierten Ananasstücken verzieren und antrocknen lassen.

Pro Stück ca. 75 kcal

BACK-TIPPS

• Lebkuchengewürz einfach selbst zubereiten
Dazu in Pulverform ca. 35 g Zimt, 9 g Nelken, je 2 g Piment, Koriander und Ingwer, 1 g Kardamom sowie 1 g Muskatnuss oder Macis (Muskatblüte) vermischen.

• Gleichmäßig ausrollen
Den Teig zwischen zwei Teighölzern (gibt es im Haushaltswarenladen) ausrollen. So wird der ganze Teig gleichmäßig dick, wodurch die Plätzchen gleichmäßiger backen. Die Plätzchen nach dem Ausstechen nochmals für ca. 20 Min. kalt stellen, so behalten sie beim Backen am besten ihre Form.

• Luftiger Eischnee
Ist die Schüssel zum Aufschlagen schmal und hoch, kann der Eischnee beim Steifschlagen an der Wand emporklettern, dabei viel Luft in Form von kleinen Bläschen aufnehmen und mehr Volumen bekommen als in einer weiten Schüssel.



45

45 Mandeltaler mit Kirschen

ZUBEREITEN: 45 MIN.
BACKEN: CA. 15 MIN.
CA. 4 WOCHEN HALTBAR!

Zutaten für ca. 60 Stück

Für den Teig
- *130 g Honig* • *130 g Butter*
- *120 g Zucker* • *1 Eigelb*
- *300 g Mehl* • *10 g Lebkuchengewürz*
- *2 TL Backpulver*
- *50 g gem. Mandeln*
- *150 g Marzipanrohmasse*
- *50 g kandierte Ananasstückchen*

Außerdem
- *60 kleine Oblaten (ø 5 cm)*
- *ca. 23 kandierte Kirschen*
- *ca. 23 Mandeln*
- *100 g Puderzucker*
- *1 EL Zitronensaft*

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Honig, Butter, Zucker in einem Topf erwärmen, abkühlen lassen. Eigelb einrühren. Mehl, Gewürz, Backpulver sowie Mandeln mischen, zu der Masse geben und unterkneten. Marzipanrohmasse und Ananasstückchen klein würfeln und unter den Teig kneten.
2. Backofen auf 175 Grad (Umluft 155) vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher (ø 5 cm) ca. 60 Kreise ausstanzen und jeweils auf die Oblaten legen. Dann auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen und 12–15 Min. backen. Herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.
3. 15 Kirschen halbieren und die übrigen vierteln. Die Mandeln längs vierteln. Puderzucker mit Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren und die Plätzchen damit bestreichen. Die Mandeln und Kirschen dekorativ auf die Plätzchen setzen und leicht andrücken. Gut trocknen lassen. Dann in Keksdosen legen. Zwischen jede Schicht Plätzchen jeweils einen Bogen Backpapier oder Pergamentpapier legen.

Pro Stück ca. 70 kcal



Zuckersüß **Goldene und silberne Zuckerperlen und bunten Zucker in Stern-, Kugel-, Blumen- oder Pulverform kann man auf Zucker- oder Schokoladenglasur befestigen**

Zuckerguss & Schokoladenglasur

Tipps zum Verzieren und Überziehen

Verziert sehen Plätzchen hübscher aus und schmecken oft noch besser. Mit unseren Tipps können selbst Kinder das Gebäck verschönern.



Schokoladenglasur: Kuvertüre fein reiben ***(Bild 1)*** oder hacken. Hälfte davon in eine hitzefeste Schüssel geben und auf einem warmen Wasserbad schmelzen lassen. Vom Wasserbad nehmen, übrige Kuvertüre zufügen und schmelzen lassen. Eventuell etwas flüssige Butter oder Kokosfett unterrühren, um die Glasur etwas weicher zu machen. Gebäck am besten mit einer Pralinengabel in die Kuvertüre tauchen. Dann auf einem engmaschigen Gitter abtropfen lassen ***(Bild 2).***



Zuckerglasur: 250 g Puderzucker, 2–3 EL Flüssigkeit – und fertig ist ein Zuckerguss zum Überziehen von feinem Gebäck. Zum Anrühren zuerst die Hälfte Flüssigkeit in den Zucker ***(Bild 3)*** rühren. Den Rest tropfenweise einrühren, bis die gewünschte, dickflüssige Konsistenz erreicht ist. Als Flüssigkeit kann man Wasser, Wein, Zitronen- oder anderen Fruchtsaft verwenden. Soll Farbe ins Spiel kommen ***(Bild 4),*** Kirschsaft für Rot ***(a),*** Heidelbeersaft für Blau, Safran oder Kurkuma für Gelb ***(c)*** verwenden. Für Grün ***(b)*** kann man eine geschmacksneutrale Spinatmatte zubereiten. Dazu 100 g Spinat mit 500 ml Wasser fein mixen und durch ein Mulltuch seihen. Das Wasser langsam erhitzen. Den grünen Schaum von der Oberfläche abnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, in die Glasur rühren.







Rot
ist immer noch d i e Weihnachtsfarbe… Als Platzkärtchen dienen hier Plätzchensterne mit Namen in Zuckerschrift

Oh, wie süß! Pfiffiger *Plätzchen-Schmuck*



Bildhübsch Spekulatius aus dem Supermarkt als dekorative Baumanhänger: mit Zuckerfarbe die Konturen betonen



Süßer Advent Erst eins, dann zwei ... Knabbern Sie sich durch zum Lebkuchenkranz an Heiligabend!



Mitbringsel Ruck, zuck gebackene Plätzchen bekommen mit buntem Zuckerguss-Tattoo festlichen Glamour-Look



Modisch Tasche, Kleid, Pumps – diese liebevoll mit Schoko und Zuckerguss gestalteten Kekse sind echte Hingucker

Fotos: Flora Press, PicturePress/Braas/Burmester/Thurmann, StockFood/Lister

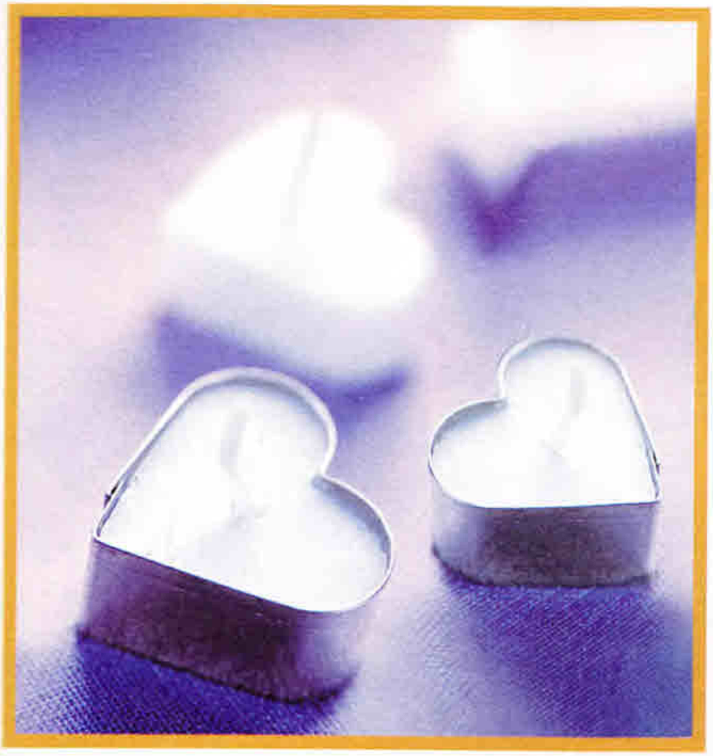
Packen Sie Ihre hübschen Ausstechförmchen nicht gleich wieder in den Küchenschrank. Sie können viel mehr als nur Plätzchen formen – und das an 365 Tagen im Jahr!

... nicht nur zur Weihnachtszeit ...



Deko

Wer Geburtstag im Advent feiert, lässt zu Tannengrün und Goldstern süße Elefanten über den Tisch ziehen. Besondere Ausstecher über www.der-kleine-backladen.de





Herzlicht Docht mit Fuß ins Förmchen stellen, geschmolzenes Wachs einfüllen, erstarren lassen und … anzünden!

Gewicht Wo diese Förmchen hängen, bleibt alles schön am Platz! Hübscht in der Adventszeit auch simple Gardinen auf





Serviettenring Mit dem angehängten Namensschild dient der Stern um die Serviette auch als Platzanweiser

Adventskranz Statt Kerzen glitzern hier Wachssterne – einfach aus Wachsplatten (Bastelbedarf) ausstechen

Foto: Flora press (2), PicturePress/Hoersch/Stradtmann, StockFood/Hrbkova



Saftig

Ingwer-Rauten (vorn) und die gefüllten **Honigschnitten** bekommen beide einen leckeren Überzug aus Zuckerguss

Rezepte Seite 44

Fotos: Grafschafter, StockFood/Rynio



Würzige Lebkuchen

Mmmh, wie das duftet!

Trendy

Lebkuchen mal als Mini-Muffins serviert. Das Rezept stammt aus Omas Backbuch, die Zubereitung und Deko von heute

Rezept Seite 44

Honig und eine Fülle an orientalischen Gewürzen sind typische Zutaten für Lebkuchen und Pfeffernüsse. Wir können nur empfehlen: unbedingt ausprobieren!

Die Klassiker der Weihnachtsbäckerei





Schokolade

Die Marzipan-Lebkuchen sind gleich zweimal mit Schokolade verfeinert: Auf die dunkle Glasur wird Vollmilchkuvertüre gespritzt

Rezept Seite 44

Orangeat

Lebkuchenbäcker brauchen viel Geduld: So richtig schmecken auch diese Lebkuchen-Ecken erst nach ein paar Tagen in der Dose

Rezept Seite 45

Fotos: foodcentrale.com (2), Jahreszeiten Verlag/Kramp & Gölling



Aprikosen

Wie wunderschön luftig-locker sind die Pfeffernüsse mit Aprikosen. Da möchte man gleich eins davon probieren – oder auch zwei?

Rezept Seite 45









46 Ingwer-Rauten

ZUBEREITEN: 35 MIN.
BACKEN: CA. 30 MIN.
CA. 6 WOCHEN HALTBAR!

Zutaten für ca. 60 Stück

Für den Teig
- *100 g Butter*
- *100 g Zucker*
- *2 Pck. Vanillezucker*
- *2 Eier*
- *50 g kandierter Ingwer*
- *125 g flüssiger Honig*
- *1/2 TL Zimtpulver*
- *1/2 TL Ingwerpulver*
- *1 Msp. Pfeffer*
- *5 EL Orangensaft*
- *200 g Mehl*
- *2 TL Backpulver*

Für die Zuckerglasur
- *1 Eiweiß*
- *1 EL Zitronensaft*
- *200 g Puderzucker*
- *50 g Zitronat*

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160) vorheizen. Für den Teig Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Eier kräftig unterrühren. Den kandierten Ingwer fein hacken, zum Teig geben. Honig mit Zimtpulver, Ingwerpulver, Pfeffer sowie Orangensaft hinzufügen und unterarbeiten.
2. Mehl mit Backpulver mischen, dazugeben und nur kurz unterrühren. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen, ca. 30 Min. im Ofen backen. Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stellen.
3. Für die Zuckerglasur Eiweiß mit Zitronensaft steif schlagen, dann den Puderzucker darübersieben und weiterschlagen, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Zitronat fein hacken und unter die Glasur heben. Die Glasur auf den noch heißen Kuchen streichen. Antrocknen lassen. Kuchen in Rauten schneiden. In Gebäckdosen aufbewahren.

Pro Stück ca. 60 kcal

47 Gefüllte Honigschnitten

ZUBEREITEN: 45 MIN.
BACKEN: CA. 60 MIN.
CA. 6 WOCHEN HALTBAR!

Zutaten für ca. 80 Stück

Für den Teig
- *500 g flüssiger Honig • 200 g Butter*
- *250 g brauner Zucker (Rohrzucker)*
- *4 EL Kakaopulver • 1 TL Zimtpulver*
- *je 1/2 TL Kardamom- und Nelkenpulver*
- *2 TL abgeriebene Orangenschale*
- *200 g gemahlene Mandeln*
- *650 g Mehl • 1,5 TL Backpulver*

Für die Füllung und den Guss
- *400 g Aprikosenkonfitüre*
- *50 g Zucker*
- *100 g gehacktes Orangeat*
- *200 g gemahlene Mandeln*
- *100 g Rosinen*
- *250 g Puderzucker*
- *4 EL Orangensaft*

ZUBEREITUNG

1. Honig mit Butter und braunem Zucker in einen Topf geben. Dann auf dem Herd unter Rühren erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat.
2. Kakao-, Zimt-, Kardamom- und Nelkenpulver, Orangenschale sowie Mandeln dazugeben, unterarbeiten. Mehl mit Backpulver mischen, zufügen und unterrühren. Dann zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Den Ofen auf 170 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen. Die Hälfte des Teiges auf einem gefetteten Blech ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Konfitüre erst pürieren, dann durch ein Sieb streichen. Konfitüre mit Zucker, Orangeat, Mandeln sowie Rosinen mischen und auf dem Teig verteilen. Die 2. Teighälfte auf einer bemehlten Fläche in der Größe des Blechs ausrollen und anschließend über die Füllung legen, einstechen. Den Kuchen im Ofen 50–60 Min. backen.
4. Herausnehmen. Gesiebten Puderzucker mit Orangensaft glattrühren, auf den Kuchen streichen und Guss trocknen lassen. In Schnitten teilen.

Pro Stück ca. 144 kcal

48 Lebkuchen-Mini-Muffins

ZUBEREITEN: 30 MIN.
BACKEN: CA. 20 MIN.
CA. 1 WOCHE HALTBAR!

Zutaten für ca. 35 Stück

Für den Teig
- *35 Mini-Papier- oder Silikonförmchen (ø 4,5 cm), eventuell Mini-Muffinblech*
- *150 g Grafschafter Goldsaft, ersatzweise Rübensirup oder Honig*
- *125 g Butter • 50 g Zucker • 2 Eier*
- *250 g Mehl • 2 TL Backpulver • 1 EL Kakaopulver • 1 TL Lebkuchengewürz (Fertigprodukt) • 100 g geh. Mandeln*
- *150 g Aprikosengelee*

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160) vorheizen. Die Mini-Papier- oder Silikonförmchen auf ein Backblech setzen. Ersatzweise Förmchen in Mini-Muffinblech geben.
2. Goldsaft oder Honig mit Butter in Stücken sowie Zucker in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist und danach abkühlen lassen.
3. Die Eier einzeln unter die Honigmasse rühren. Mehl und Backpulver mischen. Mehlgemisch, Kakaopulver, Lebkuchengewürz sowie Mandeln hinzufügen und unterarbeiten.
4. Den Teig in die Förmchen füllen und je 1 TL Aprikosengelee daraufsetzen. Die Muffins im Ofen in ca. 20 Min. goldbraun backen.
5. Muffins aus dem Ofen nehmen, auf ein Gitter setzen und erkalten lassen. Nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben und mit Marzipansternen sowie Pistazien garnieren.

Pro Stück ca. 104 kcal

BACK-TIPP

Für die Sterne 100 g Marzipanrohmasse mit 50 g Puderzucker verkneten, zwischen Klarsichtfolie ausrollen und kleine Sterne ausstechen.

49 Marzipan-Lebkuchen

ZUBEREITEN: 50 MIN. RUHEN: CA. 8 STD. BACKEN: CA. 15 MIN.
CA. 6 WOCHEN HALTBAR!

Zutaten für ca. 40 Stück

Für den Teig
- *150 g Marzipanrohmasse*
- *150 g Zucker*
- *2 Eiweiß • 20 g Honig*
- *1/4 TL Hirschhornsalz*
- *60 g Walnüsse*
- *50 g Orangeat*
- *60 g gemahlene Mandeln*
- *70 g Mehl*
- *ca. 40 Back-Oblaten (ø 5 cm)*

Für die Glasur
- *300 g dunkle Kuchenglasur*
- *100 g Vollmilchkuvertüre*
- *40 g gehackte Pistazien*

ZUBEREITUNG

1. Marzipan würfeln, in eine Metallschüssel geben. Zucker, Eiweiß und Honig zufügen. Alles mit den Schneebesen des Handrührgerätes glattrühren. In ein heißes Wasserbad hängen und die Masse 10 Min. cremig schlagen. Herausnehmen und kalt schlagen. Hirschhornsalz in 1 TL Wasser auflösen, unter die Masse rühren.
2. Walnüsse und Orangeat sehr fein hacken. Nüsse, Mandeln, Orangeat, und Mehl mischen, zum Teig geben, unterrühren. In einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Die Oblaten auf mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen. Den Teig daraufspritzen und über Nacht bei Zimmertemperatur trocknen lassen.
3. Den Ofen auf 160 Grad (Umluft 140) vorheizen. Lebkuchen im Ofen ca. 15 Min. backen. Herausnehmen, auskühlen lassen.
4. Für den Überzug Kuchenglasur und Kuvertüre getrennt schmelzen. Lebkuchen erst mit Glasur bepinseln. Danach die Kuvertüre in ein Spritztütchen füllen, untere Ecke abschneiden und Linien kreuz und quer über die Lebkuchen ziehen. Danach sofort mit gehackten Pistazien bestreuen.

Pro Stück ca. 113 kcal

Fotos: Dr. Oetker (3), Schwartau



50



51

50 Lebkuchen-Ecken

ZUBEREITEN: 40 MIN.
RUHEN: CA. 8 STD.
BACKEN: CA. 30 MIN.
CA. 6 WOCHEN HALTBAR!

Zutaten für ca. 16 Stück

Für den Teig
- *200 g Honig*
- *50 g brauner Zucker*
- *75 g Butter*
- *2 TL Pottasche*
- *2 EL Rum*
- *1 Eigelb (Größe M)*
- *1 EL Kakaopulver*
- *2 TL Lebkuchengewürz*
- *300 g Mehl*
- *100 g Mandelstifte*
- *100 g gewürfeltes Orangeat*
- *50 g Rosinen*
- *2 große rechteckige Backoblaten („Eckige Back-Oblaten", Größe: 122x202 mm, z. B. von Küchle)*
- *2 EL Puderzucker*

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Honig mit braunem Zucker und Butter in Stücken in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Masse abkühlen lassen.
2. Pottasche in Rum auflösen. Eigelb, Kakao, Lebkuchengewürz, Pottasche, Mehl, Mandelstifte, Orangeat sowie Rosinen zur Honigmasse geben. Alles erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit leicht bemehlten Händen zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt über Nacht an einem kühlen Ort ruhen lassen.
3. Den Backofen auf 175 Grad (Umluft 155) vorheizen. Die rechteckigen Oblaten auf ein Backblech geben. Danach den Teig gut 1 cm dick auf die Oblaten streichen und im Ofen 25–30 Min. backen. Auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen und danach in 16 mundgerechte rechteckige Lebkuchen (ca. 5x6 cm) schneiden. Nach dem Erkalten alle Ecken mit Puderzucker bestäuben.

Pro Stück ca. 230 kcal

51 Pfeffernüsse mit Aprikosen

ZUBEREITEN: 40 MIN.
KÜHLEN: CA. 30 MIN.
BACKEN: CA. 15 MIN.
CA. 6 WOCHEN HALTBAR!

Zutaten für ca. 32 Stück

Für den Teig
- *250 g Mehl*
- *1/2 TL Backpulver*
- *50 g feiner Zucker*
- *1 Prise Salz*
- *1/4 TL gem. Piment*
- *je 1 Msp. Ingwer-, Kardamom-, Zimt- und Nelkenpulver*
- *1 Ei (Größe M)*
- *2 EL Mandellikör*
- *5 EL Milch • 50 g Honig*
- *50 g gemahlene Mandeln*
- *60 g getrocknete Aprikosen*
- *125 g Puderzucker*
- *ca. 2 EL Zitronensaft*

ZUBEREITUNG

1. Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Zucker, Salz, Piment, Ingwer-, Kardamom-, Zimt- sowie Nelkenpulver zufügen und alles vermengen. Ei, Likör, Milch, Honig verquirlen und zusammen mit den Mandeln zur Teigmischung geben. 4 getrocknete Aprikosen sehr fein würfeln, zufügen. Mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Sollte dieser kleben, den Teig in Folie wickeln, 20–30 Min. in den Kühlschrank stellen.
2. Den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180) vorheizen. Teig zwischen Backpapier 1 cm dick ausrollen und runde Lebkuchen (ø 3 cm) ausstanzen. Dabei den Ausstecher jeweils in etwas Mehl tauchen, so bleiben sie nicht kleben. Pfeffernüsse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Im Ofen ca. 15 Min. backen.
3. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Übrige Aprikosen in Streifen teilen. Puderzucker mit Zitronensaft glattrühren und Lebkuchen damit bepinseln. Mit Aprikosen garnieren.

Pro Stück ca. 74 kcal

Duftende Lebkuchen

Schon mit einer Handvoll Zutaten gelingt das würzige Gebäck

Ob weich oder knusprig – für Lebkuchen braucht es Honig, Zucker, Mehl, aromatische Gewürze und Hirschhornsalz, wobei die Mengen jeweils variieren. Lecker schmecken sie auch mit Ei, Mandeln, Orangeat, Zitronat oder kandierten Früchten. Einst wurden die Lebkuchen in Ton-, später in Holzmodeln und heute auf Oblaten und Blechen gebacken. Die Gewürze darin regen auch den Appetit an.



1. Schmelzen **Honig, Zucker, Butter so lange in einem Topf erhitzen, bis sich Fett und Zucker aufgelöst haben. Dann handwarm abkühlen lassen.**



2. Rühren und Kneten **Unter die abgekühlte Masse Eier, Mehl, Gewürze, Orangeat sowie Zitronat rühren. Korinthen und Nüsse am Ende unterkneten.**



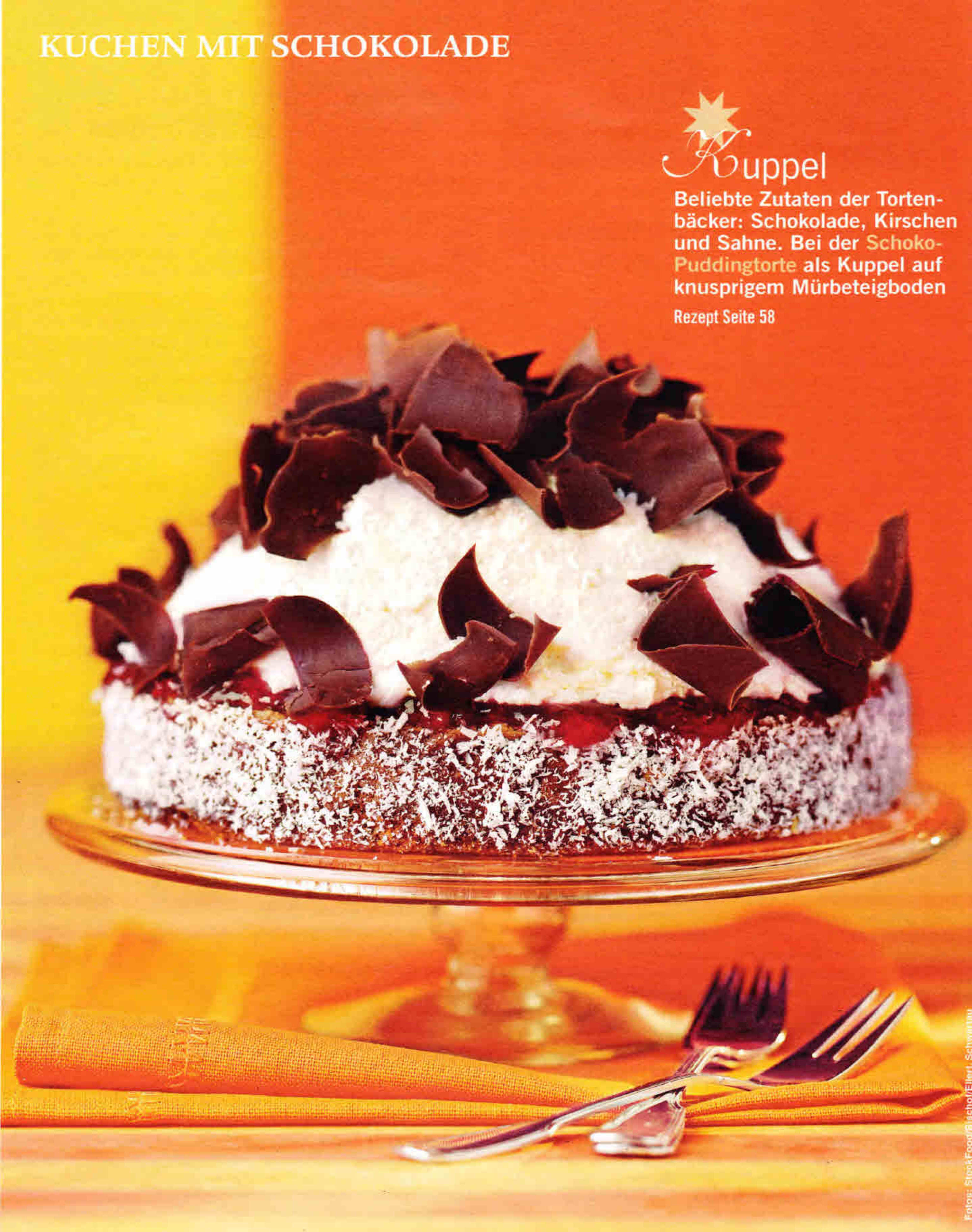
3. Backen **Je nach Rezept auf ein Blech oder auf Oblaten streichen. Ist die Teigmenge kleiner als das Blech, Alufolie mehrfach knicken und davorlegen.**



4. Verzieren **Nach dem Backen entweder sofort mit Zuckerguss überziehen, feine Schokolinien darüberspritzen und mit einem Spieß verziehen. Oder nach dem Erkalten mit flüssiger Schokolade glasieren.**

Lebkuchen oder Pfeffernüsse

Lange war das Backen von Lebkuchen die Aufgabe der Mönche. Sie aromatisierten Honigkuchen mit exotischen Gewürzen wie Anis, Kardamom, Koriander, Muskat, Nelken sowie Pfeffer und nannten diese zur Vereinfachung alle ***„Pfeffer"***. Aus der norddeutschen Backstube kommen ***halbkugelige Lebkuchen*** als ***Pfeffernüsse***, obwohl darin heutzutage kein Pfeffer mehr steckt. In Süddeutschland bekommt man als ***Pfeffernüsse*** ein ***Eiweißgebäck***.



Kuppel

Beliebte Zutaten der Tortenbäcker: Schokolade, Kirschen und Sahne. Bei der Schoko-Puddingtorte als Kuppel auf knusprigem Mürbeteigboden

Rezept Seite 58

Fotos: StockFood/Glaschof/Eilert, Schwartau

Backen fürs Fest

Aber bitte mit Schoko ...





Kranz

Joghurt macht den Teig schön saftig, ein dicker Schokoguss sorgt beim Gugelhupf für Biss. Auch schön als Mitbringsel

Rezept Seite 58

Rolle

Ach, wenn doch öfter Weihnachten wär ... Die Sanddorn-Rolle in Schokohülle können Sie getrost auch zu anderen Festtagen backen

Rezept Seite 58



Krokant

Bei der Krokant-Kokos-Torte werden die verschiedenen Nuss-Sorten erst in karamellisierten Zucker gehüllt und dann unter die Sahne gehoben

Rezept Seite 58

Was Süßes zum Kaffee?

Jetzt wird's gemütlich!





Haselnuss

Für den festlichen Auftritt sind die Nuss-Stücke nach dem Backen in Haselnuss-Splittern gewälzt und mit weißer Kuvertüre überzogen

Rezept Seite 58

Walnuss

Davon nimmt man gern noch eins: Eine Baiserhaube krönt den Walnusskuchen vom Blech. Ihre Gäste werden begeistert sein

Rezept Seite 59

Gugelhupf

Zur Feier des Tages einen Schuss Extravaganz für den kleinen Mohngugelhupf: mit Rosenwasser (vorn) oder mit Kokoslikör verfeinert

Rezepte Seite 59

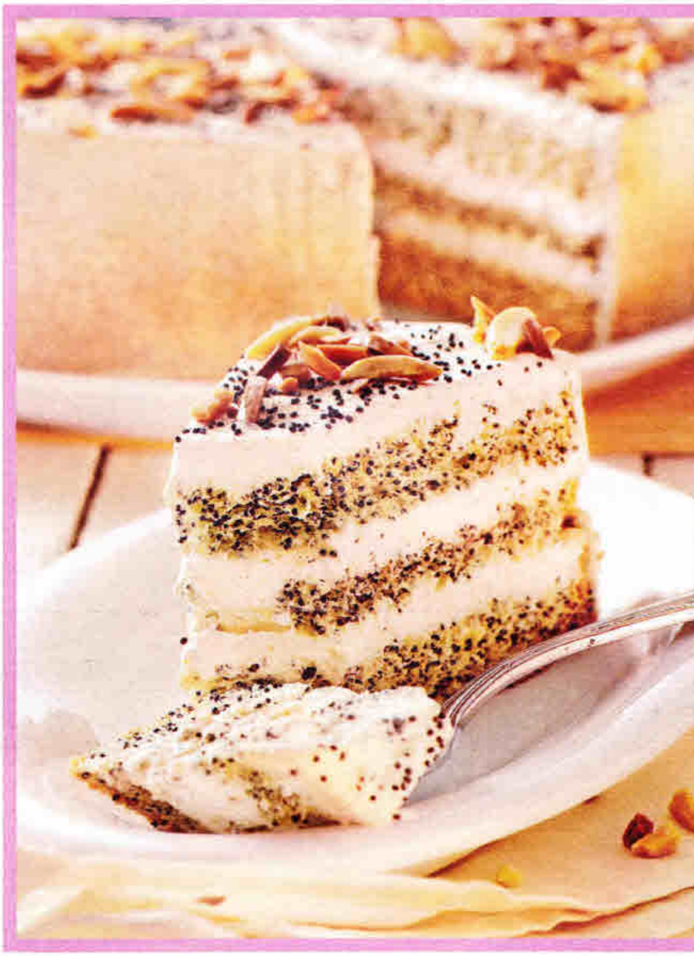


Fotos: StockFood/Buroh/Kirchherr, Schwartau

Einfach und doch raffiniert

Die neuen Lieblingskuchen





Stollengenuss

Wetten, dass von diesem Prachtkerl kein Krümel übrigbleibt? Der Quarkstollen mit Mohn schmeckt einfach zu lecker!

Rezept Seite 59

Tortentraum

Mohn im Biskuitteig, Zimt in der Sahne – auf die Mohntorte mit Mandeln freut sich die Kaffeerunde nach dem Spaziergang

Rezept Seite 59

Mit Äpfeln

Geraspelte Äpfel und kleingeschnittene Feigen sorgen dafür, dass das Früchtebrot lange schön saftig bleibt

Rezept Seite 60



Fotos: StockFood/Ellert/Teubner, Rama

Früchtebrot & Co.

Darauf freuen wir uns!





Mit Kokosnuss

Kokos- statt Schneeflocken hüllen den Kokosstollen in strahlendes Weiß. Mango- und Ananasstücke verstärken das exotische Aroma

Rezept Seite 60

Mit Feigen

Mmmh, der Früchtestollen überrascht die Kaffeerunde beim Anschneiden mit einer dicken Füllung aus Feigen, Datteln und Aprikosen

Rezept Seite 60



Duftet

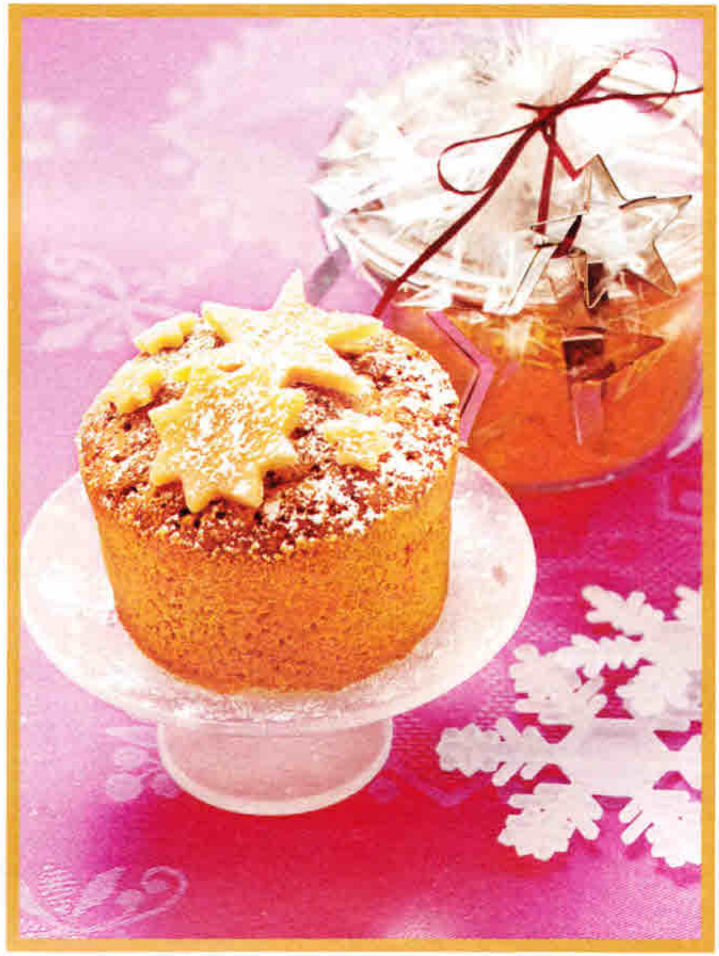
Es muss nicht immer Torte sein: Kleine Würz-Muffins und Schoko-Igel bereichern jede Kaffeetafel. Und sind ruck, zuck gemacht

Rezepte Seiten 60/61

Fürs süße Buffet

Kleine Kuchen, große Freude





Funkelt

Der gebackene Tannenbaum wird allen Trost spenden, die keinen Weihnachtsbaum aufstellen können. Festlich wird's mit Wunderkerze

Rezept Seite 61

Strahlt

Marzipansterne zieren den Gewürzkuchen. Er wird im Einmachglas gebacken – und so auch verschenkt. Einfach in Folie wickeln!

Rezept Seite 61

Leckere Mini-Kuchen

Wie von Engeln gezaubert





Mit Zuckerguss

Nach den Weihnachtseinkäufen freut man sich auf eine kleine Leckerei wie diese Mohn-Muffins zur wärmenden Tasse Tee

Rezept Seite 61

Mit Mandeln

Leise rieselt der … Puderzucker auf den Spekulatius-Muffin. Noch mehr Adventsaroma bekommt er durch den Zimt-Zucker-Überzug

Rezept Seite 61



Mit Wein

Winterzeit, Glühweinzeit – hier im Teig für die Beeren-Muffins. Für Kinder einfach durch Saft ersetzen

Rezept Seite 61

Fotos: foodcentrale.com, StockFood/Newedel, Schwartau


52


53


54


55


56

52 Schoko-Puddingtorte

ZUBEREITEN: 70 MIN. KÜHLEN: CA. 1,5 STD. BACKEN: CA. 25 MIN.

Zutaten für ca. 12 Stücke

Für den Mürbeteig
- *150 g Mehl* • *100 g Butter in Stücken*
- *75 g Zucker* • *1 Prise Salz* • *1 Ei*

Für den Belag
- *1 Pck. Schokoladenpuddingpulver*
- *400 ml Milch* • *6 EL Zucker*
- *50 g Zartbitterschokolade* • *2 EL Butter*
- *1 Glas Süßkirschen (720 ml)*
- *2 TL Lebkuchengewürz* • *1 EL Speisestärke* • *500 ml Sahne* • *3 EL Kirschkonfitüre* • *50 g Kokosraspel*

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Zutaten verkneten, in Folie wickeln, ca. 30 Min. kühlen. Ofen auf 200 Grad (Umluft 180) vorheizen. Teig etwas größer als gefettete Springform (ø 24 cm) ausrollen, hineinlegen, Rand hochziehen. Boden einstechen, mit Backpapier und Hülsenfrüchten beschweren, 20–25 Min. backen. Herausnehmen, Backpapier mit Hülsenfrüchten entfernen.
2. Pudding mit Pulver, Milch und 2 EL Zucker zubereiten. Schokolade hacken und mit der Butter schmelzen. Unter den Pudding rühren. Tortenboden 2 cm dick damit bestreichen.
3. Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen. 250 ml davon mit 2 EL Zucker und Gewürz aufkochen. Stärke mit 2–3 EL Kirschsaft verquirlen, in den kochenden Saft rühren, aufkochen und die Kirschen unterheben. Kompott auf der Schokocreme verteilen, mit restlicher Creme bestreichen, ca. 1 Std. kühlen.
4. Sahne steif schlagen, dabei 2 EL Zucker einrieseln lassen. Sahne als Kuppel auf die Torte streichen. Konfitüre mit 1 EL Wasser aufkochen, durch ein Sieb streichen. Rand des Mürbeteigbodens damit bepinseln. Kokosraspel leicht andrücken. Torte evtl. mit Schokospänen garnieren.

Pro Stück ca. 440 kcal, E: 5 g, F: 26 g, KH: 46 g

53 Gugelhupf mit Schokoguss

ZUBEREITEN: 60 MIN. AUSKÜHLEN: CA. 3 STD. BACKEN: CA. 65 MIN.

Zutaten für ca. 18 Stücke

Für den Rührteig
- *350 g weiche Butter* • *300 g Zucker*
- *1 Btl. „Citro Back", ersatzweise abgeriebene Zitronenschale*
- *6 Eier (Größe M)* • *200 g Vollmilchjoghurt* • *1 Btl. „Mohn Back" (250 g)*
- *400 g Mehl* • *1 Pck. Backpulver*

Für die Garnierung
- *2 Beutel „Kuvertüre Chips Vollmilch" (300 g, z. B. von Schwartau)*
- *1 Pck. „Schoko Dekor Herzen"*

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 175 Grad (Umluft 155) vorheizen. Butter, Zucker und „Citro Back" cremig rühren. Die Eier einzeln zufügen, je 2 Min. verrühren. Joghurt, „Mohn Back" zufügen, unterarbeiten. Mehl, Backpulver mischen und kurz unter den Teig rühren.
2. Teig in gefettete Gugelhupfform (ø 24 cm) füllen. Im Ofen auf mittlerer Schiene 60–65 Min. backen. Etwas abkühlen, 5 Min. in der Form ruhen lassen, stürzen und erkalten lassen.
3. „Kuvertüre Chips" nach Packungsangabe schmelzen. 1/3 Kuvertüre auf ein kaltes Marmorbrett oder eine gekühlte Glasplatte geben, dünn ausstreichen. Sobald die Kuvertüre fest geworden ist, zu Spänen schieben. Auf Backpapier geben. Kuchen mit übriger Kuvertüre bestreichen. Mit Spänen und „Dekor Herzen" garnieren.

Pro Stück ca. 467 kcal, E: 6 g, F: 27 g, KH: 50 g

54 Sanddorn-Rolle in Schokohülle

ZUBEREITEN: 40 MIN. BACKEN: CA. 10 MIN. AUSKÜHLEN: CA. 1 STD.

Zutaten für ca. 14 Stücke

Für die Biskuitmasse
- *5 Eier* • *1 Prise Salz*
- *100 g Rohrzucker (brauner Zucker)*
- *1 TL gem. Bourbon-Vanille*
- *abgeriebene Schale einer Bio-Orange*
- *150 g Weizenmehl Type 1050*

Für die Füllung und die Hülle
- *250 g Sanddorn-Fruchtaufstrich (Reformhaus)* • *300 ml Sahne*
- *3 EL Kakaopulver*

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 220 Grad (Umluft 200) vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Für den Biskuit Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen, dabei Rohrzucker einrieseln lassen. Eigelbe, Bourbon-Vanille sowie Orangenschale zufügen, unterziehen. Mehl über die Masse sieben, mit einem Teigschaber locker unterheben. Masse auf das Blech streichen und im Ofen 8–10 Min. backen.
2. Biskuit aus dem Ofen nehmen. Sofort auf ein mit Zucker bestreutes Tuch stürzen. Das Backpapier leicht anfeuchten und abziehen. Sanddorn-Aufstrich glattrühren und die Biskuitplatte sofort damit bestreichen. Den Biskuit von der schmalen Seite aufrollen, dabei das Tuch etwas anheben, um die Teigplatte besser aufrollen zu können. Auskühlen lassen.
3. Sahne steif schlagen. 2 EL Kakao darübersieben, unterziehen. Schokosahne auf die Roulade streichen. Mit dem übrigen Kakao bestäuben.

Pro Stück ca. 220 kcal, E: 5 g, F: 10 g, KH: 27 g

55 Krokant-Kokos-Torte

ZUBEREITEN: 75 MIN. BACKEN: CA. 30 MIN. KÜHLEN: CA. 2 STD.

Zutaten für ca. 12 Stücke

Für die Biskuitmasse
- *3 Eier (Größe M)* • *120 g Zucker*
- *50 g Marzipanrohmasse*
- *4 EL starker Kaffee*
- *2 TL Lebkuchengewürz*
- *75 g Mehl* • *25 g Speisestärke*
- *25 g Kakaopulver* • *2 TL Backpulver*

Für das Krokant
- *50 g ganze, geschälte Mandeln* • *50 g Walnüsse* • *200 g Zucker* • *100 g Haselnussblättchen* • *100 g Kokosraspel*

Für die Füllung
- *6 Blatt weiße Gelatine* • *500 ml Sahne*
- *50 g Puderzucker* • *2 Pck. Vanillezucker* • *3 EL Mandellikör*

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 180 Grad (Umluft 160) vorheizen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, 40 g Zucker einrieseln lassen. Marzipan klein schneiden, unter Rühren in heißem Kaffee lösen. Eigelbe, Marzipanmasse und restlichen Zucker cremig rühren. Zügig unter Eischnee ziehen. Gewürz dazugeben. Mehl, Stärke, Kakao, Backpulver darübersieben, unterheben. Masse in mit Papier ausgelegte Form (ø 24 cm) füllen. 30 Min. backen. Abkühlen.
2. Mandeln, Walnüsse hacken. Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Mandeln, Wal- und Haselnüsse zufügen, 2–3 Min. unter Rühren karamellisieren. Kokosraspel zufügen, bräunen. Den Krokant auf Papier auskühlen. 12 schöne Stücke, etwas zerbröselten Krokant zum Garnieren beiseitelegen. Übrigen Krokant in einem elektrischen Zerkleinerer fein mahlen.
3. Gelatine einweichen. Sahne steif schlagen, Puder- und Vanillezucker einrieseln lassen. Likör erhitzen, Gelatine ausdrücken, darin auflösen. In dünnem Strahl in die Sahne rühren.
4. Biskuit waagerecht halbieren. 2/3 des gemahlenen Krokants unter die Sahne heben. Hälfte der Krokantsahne auf 1. Boden streichen. 2. Biskuit auflegen. Torte mit übriger Sahne überziehen. Rand mit restl. gemahlenem Krokant bestreuen. 2 Std. kühlen. Mit den Krokantstücken sowie zerbröseltem Krokant garnieren.

Pro Stück ca. 495 kcal, E: 8 g, F: 31 g, KH: 44 g

56 Nuss-Stücke

ZUBEREITEN: 60 MIN. BACKEN: CA. 35 MIN. AUSKÜHLEN: CA. 1 STD.

Zutaten für ca. 30 Stücke

Für den Teig
- *250 g weiche Butter* • *300 g Zucker*
- *3 Eier* • *500 g Mehl*











- *2 TL Backpulver* • *250 ml Milch*
- *100 g gemahlene Haselnüsse*

Für die Garnierung

- *300 g Johannisbeergelee*
- *200 g geh. Haselnüsse* • *200 g weiße Kuvertüre* • *30 Haselnüsse*

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 180 Grad (Umluft 160) vorheizen. Ein Blech erst fetten, dann mit Backpapier auslegen. Für den Teig die Butter mit Zucker cremig rühren. Die Eier einzeln kräftig unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit der Milch und den gem. Haselnüssen nur kurz unter den Teig rühren.

2. Den Teig auf das Blech streichen und im Ofen auf mittlerer Schiene 30–35 Min. backen. Herausnehmen, auskühlen lassen. In 30 Quadrate schneiden. Gelee erhitzen und die Stücke an den Seiten damit bepinseln. Sofort in gehackten Haselnüssen wälzen. Kuvertüre schmelzen und die Oberfläche damit bestreichen, je 1 Nuss daraufsetzen, trocknen lassen.

Pro Stück ca. 300 kcal,
E: 4 g, F: 16 g, KH: 35 g

57 Walnusskuchen vom Blech

ZUBEREITEN: 40 MIN. BACKEN: CA. 30 MIN. AUSKÜHLEN: CA. 1 STD. CA. 3 TAGE HALTBAR!

Zutaten für ca. 21 Stücke

Für den Teig und die Baiserhaube

- *200 g Butter* • *300 g Zucker* • *10 Eier*
- *200 g Mehl* • *1 Pck. Backpulver*

Für die Garnierung

- *200 g Zartbitterkuvertüre*
- *250 g Walnusskerne*

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 180 Grad (Umluft 160) vorheizen. Ein Blech (24x35 cm) fetten. Für den Teig weiche Butter mit 150 g Zucker cremig rühren, bis er sich aufgelöst hat.

2. Eier trennen. Eigelbe einzeln unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Mehl mit Backpulver mischen, zur Butter-Zucker-Masse geben, kurz einrühren. Auf das Blech streichen.

3. Die Hälfte der Kuvertüre hacken. Nüsse hacken. Eiweiß steif schlagen, übrigen Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt und Spitzen zieht. Gehackte Kuvertüre sowie Nüsse unter den Eischnee heben. Masse auf den Teig streichen. Sofort im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 30 Min. backen.

4. Übrige Kuvertüre schmelzen, in einen Gefrierbeutel geben, eine Ecke abschneiden, den kalten Kuchen mit Streifen verzieren. In Stücke teilen.

Pro Stück ca. 320 kcal,
E: 7 g, F: 20 g, KH: 29 g

58 Kleine Mohn-Gugelhupfe

ZUBEREITEN: 50 MIN. BACKEN: JE CA. 40 MIN. AUSKÜHLEN: CA. 2 STD.

Zutaten für 2 Gugelhupfe à 10 St.

Für die Teige

- *250 g Butter* • *150 g Zucker*
- *1 Prise Salz* • *4 Eier*
- *400 g Mehl* • *1 Pck. Backpulver*
- *100–150 ml Milch (1,5 % Fett)*
- *250 g „Mohn Back" (backfertige Mohnfüllung, Backregal)* • *1–2 EL Rosenwasser* • *1–2 EL Kokosnusslikör*

Für die Garnierung

- *200 g Puderzucker* • *1–2 EL Rosenwasser* • *1–2 EL Kokosnusslikör* • *Kandierte Rosenblätter* • *Kokosnuss-Schnitze*

ZUBEREITUNG

1. 2 Gugelhupfformen (ø 16 cm) fetten. Ofen auf 175 Grad (Umluft 155) vorheizen. Für den Teig Butter, Zucker, Salz cremig rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, zufügen und zusammen mit der Milch nur kurz unter den Teig rühren. „Mohn Back" einrühren.

2. Den Teig halbieren. Unter eine Hälfte das Rosenwasser, unter die andere den Kokoslikör arbeiten. Beide Teige jeweils in eine Form füllen und zusammen im Ofen 35–40 Min. backen.

3. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus den Formen stürzen, auskühlen lassen. Für die Garnierung 100 g gesiebten Puderzucker mit Rosenwasser glattrühren. 100 g gesiebten Puderzucker mit Kokoslikör verrühren. Rosenwasser-Guss auf den Gugelhupf mit Rosenwasser streichen. Kokos-Glasur auf dem Gugelhupf mit Kokoslikör verteilen. Mit Rosenblättern und evtl. Silberperlen bzw. mit Kokosnuss-Spänen garnieren. Trocknen lassen.

Pro Stück ca. 330 kcal,
E: 6 g, F: 18 g, KH: 34 g

59 Quarkstollen mit Mohn

ZUBEREITEN: 50 MIN. BACKEN: CA. 65 MIN.

Zutaten für ca. 20 Stücke

Für den Quarkteig

- *250 g weiche Butter* • *125 g Zucker*
- *1 Btl. „Vanille Back"* • *1 Prise Salz*
- *2 Eier (Größe M)* • *250 g Magerquark*
- *500 g Mehl* • *2 TL Backpulver*

Für die Füllung

- *1 Btl. „Mohn Back" (250 g, Schwartau)*
- *1 Ei (Größe M)* • *100 g gesplitterte Mandeln* • *200 g Marzipanrohmasse*
- *100 g Butter* • *2–3 EL Puderzucker*

ZUBEREITUNG

1. Für den Quarkteig Butter, Zucker, „Vanille Back", Salz verrühren. Eier sowie Quark zufügen und verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unter den Teig kneten.

2. Ofen auf 180 Grad (Umluft 160) vorheizen. Den Teig auf einer sehr gut bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (40x30 cm). „Mohn Back" mit Ei verrühren und auf den Teig streichen, dabei einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Die Mandeln darüberstreuen. Marzipan auf die Mohnfüllung raspeln. Die Teigplatte von der Längsseite her aufrollen und die Enden leicht nach innen einschlagen.

3. Den Stollen mehrmals an der Oberfläche ca. 2 cm tief einschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Auf der 2. Schiene von unten 60–65 Min. backen. Anschließend mit flüssiger Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.

Pro Stück ca. 410 kcal,
E: 10 g, F: 27 g, KH: 31 g

60 Mohntorte mit Mandeln

ZUBEREITEN: 60 MIN. BACKEN: CA. 35 MIN. AUSKÜHLEN: CA. 3 STD.

Zutaten für ca. 12 Stücke

Für den Mohnbiskuit

- *60 g Butter* • *6 Eier* • *175 g Zucker*
- *150 g Mehl* • *1 TL Backpulver*
- *100 g Mohnsamen*

Für Füllung und Garnierung

- *600 ml Sahne* • *2 Pck. Sahnesteif*
- *2 EL Puderzucker* • *1 TL Zimtpulver*
- *Zimt, Mohnsamen zum Bestreuen*
- *200 g Mandelstifte*

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 180 Grad (Umluft 160) vorheizen. Springform (ø 26 cm) nur am Boden fetten. Für den Biskuit Butter zerlassen. Eier trennen. Eigelbe, Zucker weißschaumig schlagen. Mehl, Backpulver mischen, darübersieben, noch nicht unterrühren. Butter lauwarm zufügen. Eiweiß steif schlagen. 1/3 Eischnee auf den Eigelbschaum setzen. Mohn zufügen, alles unterheben. Übrigen Eischnee daraufsetzen, unterheben. Masse in die Form streichen, 35 Min. im Ofen backen. Herausnehmen, aus der Form lösen, auskühlen lassen.

2. Für die Füllung Sahne steif schlagen, dabei Sahnesteif, gesiebten Puckerzucker, 1 TL Zimt einrieseln lassen. Biskuit 2-mal waagerecht teilen. 1. Boden auf einer Platte mit 1/3 der Sahne bestreichen. 2. Boden auflegen, mit 2. Drittel Sahne bestreichen. Mit 3. Boden bedecken. Torte ringsum mit übriger Sahne bestreichen. Erst den Tortenrand mit Zimt bestreuen, dann die Oberfläche mit Mohnsamen sowie Mandelstiften garnieren. Die Torte 2 Std. kühlen.

Pro Stück ca. 340 kcal,
E: 8 g, F: 25 g, KH: 21 g











61 Saftiges Früchtebrot

ZUBEREITEN: 40 MIN. DURCHZIEHEN: CA. 8 STD. BACKEN: CA. 1 STD.

Zutaten für ca. 14 Stücke

Für die Fruchtmasse
- *600 g Äpfel • Saft einer Zitrone*
- *125 g Feigen • 125 g Walnüsse*
- *50 g Orangeat • 125 g Rosinen*
- *100 g Rohrzucker*
- *1 gehäufter TL Zimtpulver*
- *1/4 TL Nelkenpulver • 2 EL Rum*

Für den Teig
- *500 g Weizenvollkornmehl*
- *1 Pck. Backpulver • 125 g Butter*
- *1 Prise Salz • 1 Ei*

Für die Garnierung
- *150 g Puderzucker • 1–2 EL Zitronensaft*
- *8 Belegkirschen • 2–3 getrocknete Feigen • 8 Walnusshälften*

ZUBEREITUNG

1. Für die Fruchtmasse Äpfel schälen, entkernen, grob raspeln und sofort mit Zitronensaft mischen. Feigen klein schneiden. Nüsse grob hacken. Orangeat fein würfeln. Äpfel, Feigen, Rosinen, Nüsse, Orangeat, Rohrzucker, Gewürze sowie Rum in einer Schüssel vermengen, über Nacht abgedeckt ziehen lassen.

2. Am nächsten Tag den Backofen auf 175 Grad (Umluft 155) vorheizen. Für den Teig Mehl, Backpulver, Butter in Stücken sowie Salz vermengen und mit Ei unter die Fruchtmasse kneten. Kastenform (ca. 1,5 l Inhalt) gut fetten, den Teig einfüllen und im heißen Ofen 1 Std. backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen.

3. Zum Garnieren Puderzucker sieben und mit Zitronensaft zu einem dicklichen Guss verrühren. Das Früchtebrot auf der Oberfläche dick damit überziehen. Sofort mit Belegkirschen, getrockneten Feigenstücken sowie den Walnusshälften verzieren. Auskühlen lassen. Bis zum Verzehr in Alufolie eingeschlagen aufbewahren.

Pro Stück ca. 415 kcal, E: 7 g, F: 16 g, KH: 60 g

62 Kokosstollen

ZUBEREITEN: 50 MIN. RUHEN: CA. 1,5 STD. BACKEN: CA. 50 MIN.

Zutaten für 2 Stollen à 20 Stücke

Für den Teig
- *125 g Milch • 500 g Mehl*
- *35 g frische Hefe*
- *120 g Butter • 3 Eier*
- *70 g Zucker • 1/4 TL Salz*
- *1/4 TL Ingwerpulver • abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone • 50 g Orangeat*
- *100 g kandierte Mango • 60 g bunte Belegkirschen • 60 g kandierte Ananas*
- *4 EL Kokoslikör • 150 g Kokosflocken*

Für die Glasur und die Garnierung
- *40 g Zucker • 2 EL Zitronensaft*
- *100 g Aprikosenkonfitüre*
- *100–150 g Kokosflocken*

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Milch erwärmen. Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde eindrücken. Hefe hineinbröckeln. Milch hineingießen und mit Hefe sowie etwas Mehl vom Rand verrühren. Den Vorteig mit Mehl bestäuben, mit einem Tuch abgedeckt 20 Min. an einem warmen Ort ruhen lassen.

2. Butter zerlassen. Eier mit Zucker, Salz, Ingwer, Zitronenschale verrühren. Diese Mischung zum Vorteig geben und alles zu einem glatten Hefeteig kneten. Erneut zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

3. Orangeat, kandierte Mango, Belegkirschen und kandierte Ananas klein würfeln, in einer Schüssel mischen. Den Früchtemix mit Likör übergießen und etwas durchziehen lassen. Früchtemix mit Kokosflocken rasch unter den gut gegangenen Teig kneten und etwas ruhen lassen.

4. Aus dem Teig 2 Kugeln formen. Daraus 20 cm lange Stangen rollen und mit dem Teigroller in der Mitte so eindrücken, dass an den Längsseiten dickere Wülste entstehen. Kurze Seiten etwas einschlagen und längs zur Stollenform zusammenklappen. Stollen auf mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen und mit einem Tuch bedeckt 20–30 Min. gehen lassen.

5. Den Ofen auf 210 Grad (Umluft 190) vorheizen. Stollen ca. 10 Min. im Ofen backen, dann die Hitze auf 180 Grad (Umluft 160) reduzieren und weitere 40 Min. backen. Herausnehmen, erkalten lassen.

6. Für die Glasur Zucker, 2 EL Wasser, Zitronensaft zu einer klaren Flüssigkeit kochen. Konfitüre dazugeben und in 8–10 Min. um ein Drittel einkochen, durch ein Sieb streichen, 2–3 Min. erhitzen. Die Glasur muss klar und transparent sein und kann nur heiß verwendet werden. Stollen dünn mit der Glasur bestreichen und mit den Kokosflocken bestreuen.

Pro Stück ca. 160 kcal, E: 3 g, F: 8 g, KH: 19 g

63 Früchtestollen

ZUBEREITEN: 60 MIN. RUHEN: CA. 80 MIN. ZIEHEN: CA. 30 MIN. BACKEN: CA. 60 MIN.

Zutaten für ca. 20 Stücke

Für den Teig
- *125 ml Milch • 300 g Mehl • 150 g Weizenmehl Type 1050 • 100 g zarte Haferflocken • 2 Pck. Trockenhefe*
- *1 Prise Salz • 125 g Akazienhonig*
- *200 g Margarine (z. B. „Rama Original")*

Für die Füllung und die Garnierung
- *je 100 g getrocknete Feigen, Datteln, Aprikosen • 150 ml Apfelsaft*
- *100 g geh. Mandeln • 100 g Margarine*

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Milch erwärmen. Mehle, Haferflocken, Trockenhefe und Salz in einer großen Schüssel miteinander vermengen. Lauwarme Milch, Honig sowie Margarine dazugeben und mit den Knethaken des Handrührers zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.

2. Feigen, Datteln, Aprikosen würfeln, mit Apfelsaft begießen, 30 Min. ziehen, dann Früchte abtropfen lassen.

3. Teig kurz durchkneten und mit der Teigrolle rechteckig (40 x 30 cm) ausrollen. Früchte sowie Mandeln auf dem Teig verteilen. Teig von der breiten Seite fest aufrollen und zu einem Stollen formen. Stollen mit der Kante nach oben auf gefettetes Blech geben, zugedeckt 20 Min. gehen lassen. Den Ofen auf 175 Grad (Umluft 155) vorheizen. Den Stollen im Ofen 50–60 Min. backen. Herausnehmen. Margarine schmelzen, den heißen Stollen damit bestreichen. Danach evtl. mit Puderzucker bestäuben.

Pro Stück ca. 300 kcal, E: 5 g, F: 16 g, KH: 34 g

64 Würz-Muffins

ZUBEREITEN: 25 MIN. BACKEN: CA. 20 MIN.

Zutaten für ca. 36 Stück

Für den Teig
- *150 g Honig • 75 g brauner Zucker*
- *75 g Butter • 3 EL Milch • 2 TL Lebkuchengewürz • 2 Eier • 250 g Mehl*
- *2 TL Backpulver • 1 EL Kakao • 50 g Raspelschokolade • 1 Glas Amarenakirschen (450 g) • Mini-Papierförmchen (ø 4,5 cm) • 1 EL Puderzucker*

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Honig, brauner Zucker, Butter und Milch unter Rühren erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat. Gewürz einarbeiten, abkühlen lassen. Eier in Honigmasse rühren. Mehl, Backpulver mischen, zusammen mit Kakao sowie Raspelschokolade unter die Honigmasse ziehen.

2. Die Armarenakirschen abtropfen lassen. Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160) vorheizen. 12er-Muffinblech fetten und Papierförmchen hineinsetzen oder Papierförmchen auf ein Blech stellen, dabei zwei ineinandersetzen. Ein Drittel des Teiges in die Vertiefungen bzw. Förmchen füllen und je 1 Amarenakirsche in die Teigmitte drücken. Im Ofen 15 bis 20 Min. backen. Leicht abkühlen lassen, aus den Muffinformen lösen und Gebäck in den Papierförmchen auf eine Platte setzen. Auf die gleiche Weise noch weitere 24 Mini-Muffins











backen. Nach dem Erkalten leicht mit Puderzucker bestäuben.
Pro Stück ca. 86 kcal, E: 1 g, F: 3 g, KH: 14 g

65 Schoko-Igel

ZUBEREITEN: 40 MIN., BACKEN: CA. 15 MIN., AUSKÜHLEN: CA. 1 STD.

Zutaten für ca. 30 Stück

Für den Teig

- 2 Eiweiß • 1 Prise Salz • 150 g Zucker • 250 g gemahlene Mandeln • 1/4 TL gemahlener Kardamom • 1 EL Speisestärke • 1 EL Kakaopulver • 1 EL Aprikosenkonfitüre • 60 g Mandelstifte • 200 g Zartbitterkuvertüre • 2 TL Öl

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eiweiß mit Salz steif schlagen, dabei Zucker einrieseln lassen. Mandeln, Kardamom, Stärke, Kakao darüberstreuen und locker unterheben. Zum Schluss die Konfitüre unterziehen.
2. Aus der Masse walnussgroße Kugeln formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und etwas flach drücken. Mandelstifte wie Igelstacheln in die Kugeln stecken. Igel im Ofen ca. 15 Min. backen. Herausnehmen, auskühlen lassen.
3. Die Kuvertüre hacken. Kuvertüre mit Öl in eine Metallschüssel geben und über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Igel mit dieser Glasur überziehen. Schoko-Igel auf ein Gitter setzen, trocknen lassen.

Pro Stück ca. 112 kcal, E: 3 g, F: 7 g, KH: 10 g

66 Tannenbaum

ZUBEREITEN: 45 MIN., BACKEN: CA. 45 MIN., AUSKÜHLEN: CA. 1 STD.

Zutaten für ca. 30 Stücke

Für den Teig

- 500 g brauner Zucker • 500 g Honig • 250 ml Öl • 150 g Zartbitterschokolade • 1 Prise Salz • 1 TL Zimt • 1 TL gem. Gewürznelken • 2 Eier • 200 g gem. Haselnüsse • 500 g Mehl • 1 Pck. Backpulver • 4 EL Aprikosenkonfitüre • Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160) vorheizen. Zucker in Honig und Öl bei mittlerer Hitze unter Rühren auflösen. Masse etwas abkühlen. Schokolade zerbröckeln und darin auflösen. Salz, Gewürze, Eier unterrühren. Nüsse, Mehl, Backpulver mischen, darüberstreuen, unterheben.
2. Masse auf ein gefettetes, tiefes Blech streichen, 45 Min. backen. Auskühlen. Sterne (ø 10–20 cm) ausstechen. Konfitüre erwärmen. Sterne bis auf den größten auf der Unterseite damit bepinseln. Teile zusammensetzen. Puderzucker überstäuben.

Pro Stück ca. 330 kcal, E: 4 g, F: 14 g, KH: 46 g

67 Gewürzkuchen aus dem Glas

ZUBEREITEN: 40 MIN. BACKEN: CA. 40 MIN.

Zutaten für 8 Sturzgläser à 250 ml Inhalt, pro Kuchen ca. 2 Stücke

Für den Teig

- 4 EL Semmelbrösel • 250 g weiche Butter • 250 g Zucker • 1 Pck. Vanillezucker • 2 TL abgeriebene Schale einer Bio-Orange • 2 TL Lebkuchengewürz • 4 Eier • 225 g Mehl • 50 g Stärke • 2 TL Backpulver • 100 ml Glühwein • 100 g Marzipanrohmasse • 50 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Sturzgläser fetten, mit Bröseln ausstreuen. Ofen auf 180 Grad (Umluft 160) vorheizen. Butter, Zucker, Vanillezucker, Orangenschale, Gewürz cremig rühren, bis Zucker gelöst ist. Eier einzeln einrühren. Mehl, Stärke, Backpulver mischen, mit Wein unterrühren.
2. Teig in die Gläser füllen, auf dem Rost im Ofen 30–40 Min. backen. Herausnehmen, auskühlen lassen. Kuchen stürzen, umdrehen. Marzipan auf etwas gesiebtem Puderzucker ausrollen und Sterne ausstechen. Kuchen mit Sternen garnieren und leicht mit Puderzucker bestäuben.

Pro Stück ca. 320 kcal, E: 4 g, F: 17 g, KH: 37 g

68 Mohn-Muffins

ZUBEREITEN: 25 MIN. BACKEN: CA. 30 MIN.

Zutaten für ca. 12 Stück

Für den Teig

- 200 g Mehl • 3 TL Backpulver • 70 g Zucker • 1 Btl. „Citro-Back", ersatzweise abger. Schale einer Bio-Zitrone • 2 Eier • 100 ml Milch • 120 g Butter • 250 g „Mohn-Back" (z. B. von Schwartau) • 200 g Sauerkirschen (TK oder Glas) • 100 g „Zuckerguss Classic"

ZUBEREITUNG

1. Papierförmchen in 12er-Muffinblech setzen. Ofen auf 175 Grad (Umluft 155) vorheizen. Mehl, Backpulver, Zucker, Citro-Back, Eier, Milch, flüssige Butter, „Mohn-Back" mit den Schneebesen des Mixers 1 Min. auf höchster Stufe verrühren.
2. Gefrorene Kirschen auftauen bzw. Obst aus dem Glas abtropfen lassen. Kirschen mehlieren, unter den Teig heben. In die Formen füllen, im Ofen ca. 30 Min. backen. Herausnehmen, abkühlen lassen. Guss kneten und die Muffins damit überziehen. Evtl. mit Schoko-Dekor-Blättern garnieren.

Pro Stück ca. 320 kcal, E: 8 g, F: 19 g, KH: 30 g

69 Spekulatius-Muffins

ZUBEREITEN: 30 MIN. BACKEN: CA. 25 MIN.

Zutaten für ca. 12 Stück

Für den Teig

- 125 g Spekulatius • 125 g Butter • 125 g Zucker • 3 Eier • abger. Schale einer Bio-Zitrone • 2 TL Zimt • 180 g Mehl • 2 TL Backpulver • 100 ml Milch • 100 g gem. Mandeln • 150 g Puderzucker • 4 EL Mandelblättchen

ZUBEREITUNG

1. Spekulatius zerbröseln. Ein 12er-Muffinblech fetten. Butter mit Zucker cremig rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Eier einzeln kräftig einrühren. Zitronenschale sowie 1 TL Zimt unterarbeiten. Mehl und Backpulver mischen. Mehlgemisch mit Milch, gem. Mandeln, Spekulatius kurz unter den Teig rühren.
2. Teig in die Mulden des Muffinblechs füllen, im Ofen 20–25 Min. backen. Herausnehmen, auskühlen lassen. Zum Garnieren Puderzucker mit 1 TL Zimt mischen, sieben, mit ca. 2 EL Wasser glattrühren. Muffins mit Guss bepinseln und mit den Mandelblättchen bestreuen. Trocknen lassen.

Pro Stück ca. 370 kcal, E: 7 g, F: 20 g, KH: 41 g

70 Beeren-Muffins

ZUBEREITEN: 35 MIN. BACKEN: CA. 30 MIN.

Zutaten für ca. 12 Stück

Für den Teig

- 125 g Butter • 80 g Zucker • 40 g Honig • 2 Eier • abger. Schale einer Bio-Orange • 100 g Mehl • 1 TL Backpulver • 50 g gem. Haselnüsse • 50 ml Glüh- oder Rotwein • 150 g getrocknete Cranberrys • 135 g Puderzucker • 3 EL Orangenlikör

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 175 Grad (Umluft 155) vorheizen. Papierförmchen in Muffinblech oder Einzelbackformen setzen. Weiche Butter cremig rühren. Nach und nach Zucker, Honig, Eier, Orangenschale unterrühren. Mehl, Backpulver, Nüsse mischen, im Wechsel mit Wein einrühren. 100 g Cranberrys unterarbeiten. In die Formen füllen, 25–30 Min. backen.
2. Herausnehmen. 125 g Puderzucker mit Likör verrühren. In Linien über die Muffins spritzen. Sofort mit übrigen Cranberrys garnieren. Mit restlichem Puderzucker leicht bestäuben.

Pro Stück ca. 280 kcal, E: 3 g, F: 13 g, KH: 37 g



Aromatisch

Saftige Früchte, feine Creme und zarter Biskuit, umhüllt von Marzipan – diese Orangen-Marzipan-Torte ist ein Gedicht!

Rezept Seite 64

Absolut hitverdächtig

Fruchtige Prachtstücke



Exotisch

Physalis, Ananas, Papaya und Mango machen die Exotische Kokostorte unwiderstehlich

Rezept Seite 64

Fotos: M.I.G/Seiffe, StockFood/Eising







71 Orangen-Marzipan-Torte

ZUBEREITEN: 60 MIN.
KÜHLEN: CA. 2½ STD.
BACKEN: CA. 37 MIN.

Zutaten für ca. 12 Stücke

Für den Mürbteig
- *80 g Mehl • 1 Eigelb • 1 Prise Salz*
- *40 g Zucker • 50 g Butter*

Für den Biskuit
- *5 Eier • 3–4 Tropfen Mandelaroma*
- *100 g Zucker*
- *je 75 g Mehl und Speisestärke*
- *1/2 TL Backpulver*
- *50 g gemahlene Mandeln*

Für Füllung und Garnierung
- *4 Bio-Orangen*
- *100 g Marzipanrohmasse*
- *30 g Puderzucker*
- *300 g Orangenmarmelade*
- *300 ml Sahne*
- *1 Pck. Bourbon-Vanillezucker*
- *2 Pck. Sahnesteif*
- *1 Prise Lebkuchengewürz*
- *1 Marzipanplatte (von der Rolle, 300 g Fertigprodukt) • kandierte Früchte (z. B. Orangen, Kirschen)*

ZUBEREITUNG

1. Zutaten für den Mürbeteig rasch verkneten. Teig in Folie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen. Ofen auf 175 Grad (Umluft 155) vorheizen. Eine Springform (ø 22 cm) fetten.

2. Den Teig auf bemehlter Fläche ausrollen. Teigboden in die Form legen, mehrmals einstechen, im Ofen ca. 12 Min. backen. Aus der Form nehmen, abkühlen lassen. Den Ofen eingeschaltet lassen.

3. Springform erneut am Boden fetten. Für den Biskuit Eier trennen, das Eiweiß mit dem Mandelaroma steif schlagen, Zucker langsam einrieseln lassen. Eigelbe unterrühren. Mehl, Stärke, Backpulver mischen, daraufsieben und mit Mandeln unterheben. Masse in die Form füllen, ca. 25 Min. backen. Aus der Form nehmen, abkühlen lassen, 2-mal waagerecht durchschneiden.

4. 2 Orangen waschen, trockentupfen und die Schale mit einem Zestenreißer abziehen. Alle Früchte dick schälen, so dass die weiße Haut mit entfernt wird. Zwischen den Trennhäuten die Filets herausschneiden, Saft auffangen. Marzipan zerkleinern, mit Puderzucker verkneten, auf die Größe der Springform ausrollen und den Rand geradeschneiden.

5. Um den Mürbeteigboden den Springformring oder einen Tortenring legen. Marmelade und aufgefangenen Saft 5 Min. einkochen lassen, 3 EL davon auf den Mürbteigboden streichen. Mit dem Marzipanboden belegen. Erneut mit Marmelade dünn bepinseln. Einen Biskuitboden darauflegen. Die Hälfte der Orangenfilets darauf verteilen. Sahne mit Vanillezucker, Sahnesteif, Lebkuchengewürz steif schlagen. Orangenzesten unterziehen. Die Hälfte der Sahne auf den Biskuit streichen, mit dem 2. Boden abdecken, übrige Orangenfilets und Sahne darauf verteilen. Mit dem 3. Boden abdecken. Mindestens 1 Std. kalt stellen.

6. Übrige Marmelade noch mal erwärmen. Tortenring entfernen, die Torte rundum mit Marmelade dünn einstreichen, Marzipanplatte darauflegen und rundum andrücken. Überstehendes Marzipan eventuell abschneiden. Torte mit den kandierten Früchten verzieren.

Pro Stück ca. 540 kcal
E: 8 g, F: 23 g, KH: 73 g

72 Exotische Kokostorte

ZUBEREITEN: 50 MIN.
KÜHLEN: CA. 2 1/2 STD.
BACKEN: CA. 35 MIN.

Zutaten für ca. 12 Stücke

Für den Rührteig
- *150 g Butter • 175 g Zucker*
- *1 Pck. „Rum back" • 2 Eier*
- *150 g Kokosraspel • 2 TL Backpulver*
- *75 g Mehl • evtl. 3–4 EL Milch*

Für die Creme und Dekoration
- *2 Mangos • 2 Papayas • 1 Baby-Ananas*
- *1 Karambole (Sternfrucht)*
- *10 Blatt Gelatine • 500 g Vanillejoghurt*
- *250 ml Kokoslikör • 75 g Zucker*
- *500 ml Sahne • 6 enthülste Physalis (Kapstachelbeeren) • 1 Kokosnuss*

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 175 Grad (Umluft 155) vorheizen. Butter, Zucker und Rumaroma cremig rühren. Die Eier einzeln unterrühren. Weiterrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Kokosraspel, Backpulver und Mehl mischen. Esslöffelweise unter die Buttermasse rühren, Milch zufügen, falls der Teig zu fest ist. Boden einer Springform (ø 26 cm) mit Backpapier auslegen. Den Teig einfüllen und ca. 35 Min. backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

2. Für die Creme Mangos, 1 Papaya sowie die Ananas schälen. Stein, Kerne bzw. Strunk entfernen. Das Fruchtfleisch würfeln. Die übrige Papaya halbieren, entkernen. Mit einem Kugelausstecher das Fruchtfleisch ausstechen. Die Karambole abbrausen, in Scheiben schneiden. Gelatine einweichen. Joghurt, Likör, Zucker verrühren. Gelatine auflösen, in dünnem Strahl in den Joghurt rühren. Etwa 30 Min. kühlen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und unterheben.

3. Den Boden mit einem Tortenring umstellen. Die Hälfte der Creme einfüllen. Die Hälfte der Früchte darauf verteilen und mit der restlichen Creme bedecken. Mit übrigen Früchten und Physalis belegen. Die Torte zugedeckt ca. 2 Std. kühlen.

4. Die Kokosnuss öffnen: Mit einem Korkenzieher Löcher in 2 der 3 weicheren „Augen" im oberen Teil der harten Schale bohren. Die Kokosmilch in ein Glas gießen. Unterhalb der „Augen" mit einem Hammer auf die Nuss schlagen und die Schale aufbrechen. Das Fruchtfleisch herauslösen und mit einem Sparschäler in feine Späne schneiden.

5. Den Tortenring vorsichtig entfernen und den Tortenrand mit den Kokosspänen verzieren.

Pro Stück ca. 520 kcal
E: 5 g, F: 33 g, KH: 39 g

73 Marzipan-Torte mit Kiwis und Physalis

ZUBEREITEN: 60 MIN.
KÜHLEN: CA. 60 MIN.
BACKEN: CA. 55 MIN.

Zutaten für ca. 16 Stücke

Für den Boden
- *200 g Butter • 250 g Zucker*
- *2 Pck. Vanillezucker*
- *4 Eier • 300 g Mehl*
- *100 g Stärke*
- *1 Pck. Backpulver*
- *75 ml Amaretto*

Für die Füllung
- *5 Blatt Gelatine*
- *150 g Marzipanrohmasse*
- *1 Pck. Vanillepuddingpulver*
- *500 ml Milch*
- *300 ml Sahne*

Außerdem
- *150 g Nussnougat*
- *2 Kiwis • 100 g Physalis*

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 175 Grad (Umluft 155) vorheizen. Butter, Zucker, Vanillezucker cremig rühren. Die Eier einzeln unterrühren. Weiterrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Mehl, Stärke, Backpulver mischen, mit dem Amaretto unterziehen. In eine am Boden gefettete Springform (ø 26 cm) geben und auf der mittleren Schiene 50–55 Min. backen.

2. Für die Füllung Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Marzipan würfeln. Puddingpulver mit 6 EL Milch glattrühren. Übrige Milch mit Marzipan unter Rühren aufkochen. Angerührtes Puddingpulver zufügen, unter Rühren 1-mal aufkochen, vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen. Gelatine ausdrücken, darin auflösen, in Eiswasser kalt rühren. Sahne steif schlagen und unterheben.

3. Biskuit 3-mal waagerecht durchschneiden. Nussnougat nach Anleitung schmelzen. Die 3 unteren Tortenböden dünn damit bestreichen. Um den untersten Boden einen Tortenring legen. 1/4 der Marzipancreme daraufgeben. Übrige Böden, Creme einschichten. Ca. 60 Min. kühlen.

4. Tortenring entfernen. Kiwis schälen, in Scheiben teilen. Physalis bis auf einige Früchte, aus den Hüllen lösen abbrausen, trockentupfen, halbieren. Tortenoberfläche mit Kiwischeiben, Physalis und den Rand evtl. mit Mandelblättchen verzieren.

Pro Stück ca. 470 kcal
E: 8 g, F: 25 g, KH: 50 g

Schicht für Schicht ein Gedicht!



Raffiniert

Geradezu ein „Himmelstürmer" ist diese Marzipan-Torte aus zarten Böden, gepaart mit luftiger Creme und gekrönt mit frischen Kiwis und Physalis

Foto: M.I.G/Seiffe

REGISTER

IMPRESSUM Lisa SPEZIAL

erscheint in der
M.I.G Medien Innovation GmbH,
Am Kestendamm 1,
77652 Offenburg

Leserservice/Sekretariat: Margit Schwend
Tel.: 0781/845235
Fax: 0781/845240
E-Mail: margit.schwend@burda.com
Internet: www.lisa-mehr-erleben.de

Herausgeber: Reinhold G. Hubert
Chefredakteurin: Eva Biegert (V.i.S.d.P.)

Redaktion: Eva Biegert, Marco Braun-Wießler, Susanne Daferner, Dorothea Friebe
Grafik: Natalia Breul

Bildredaktion: Gerlinde Meyer

Schlussredaktion:
Josef Brugger, Christina Fäßler, Dr. Judith Holuba (Ltg.), Günter Huber, Hubert Schaub, Isabelle Sprang, Claudia Wohlert

Herstellung: Otto Ruf

M.I.G-Geschäftsführung:
Reinhold G. Hubert, Frank J. Ohlhorst

Verlagsleiterin Category Management & Media Cooperations:
Heike Rudolph

Anzeigenleitung: Jürgen Brandt
Verantwortlich für den Anzeigenteil:
Verena Heidenreich, Tel.: 0781/842880

Vertrieb: Burda Medien Vertrieb GmbH
Vertriebsleitung: Gert Ziegler

Druck: Burda Druck, Offenburg
LISA SPEZIAL „Backen im Advent" erscheint einmalig.
Verkaufspreis 1,95 Euro inkl. 7 % MwSt.
Nachbestell-Service:
Pressevertrieb Nord KG,
Schnackenburgallee 11
22525 Hamburg
Tel.: 040/85369-140
Fax: 040/85369-141
E-Mail: einzelheft@pvn.de
Internet: www.einzelheft.pvn.de

Hubert Burda Media